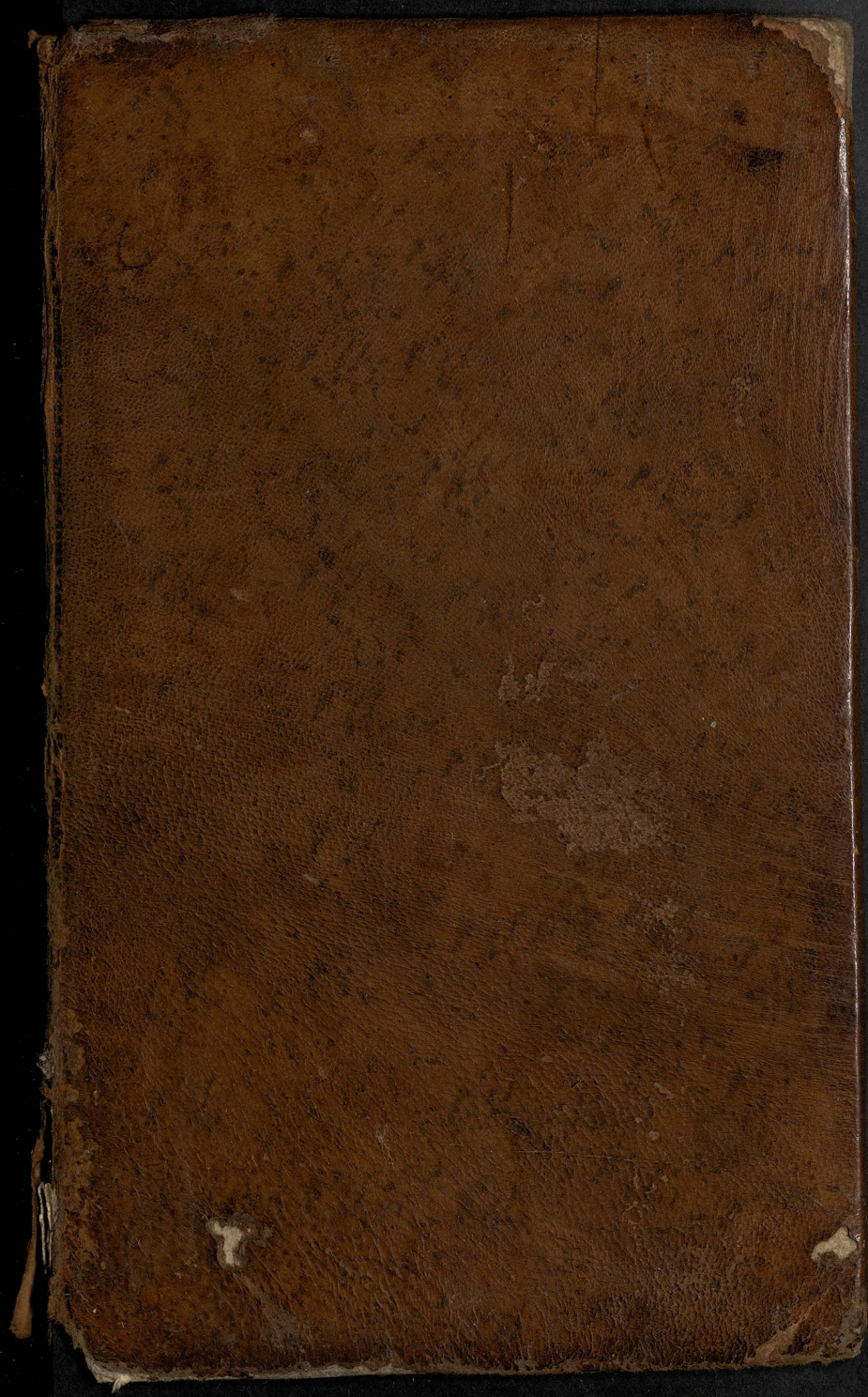
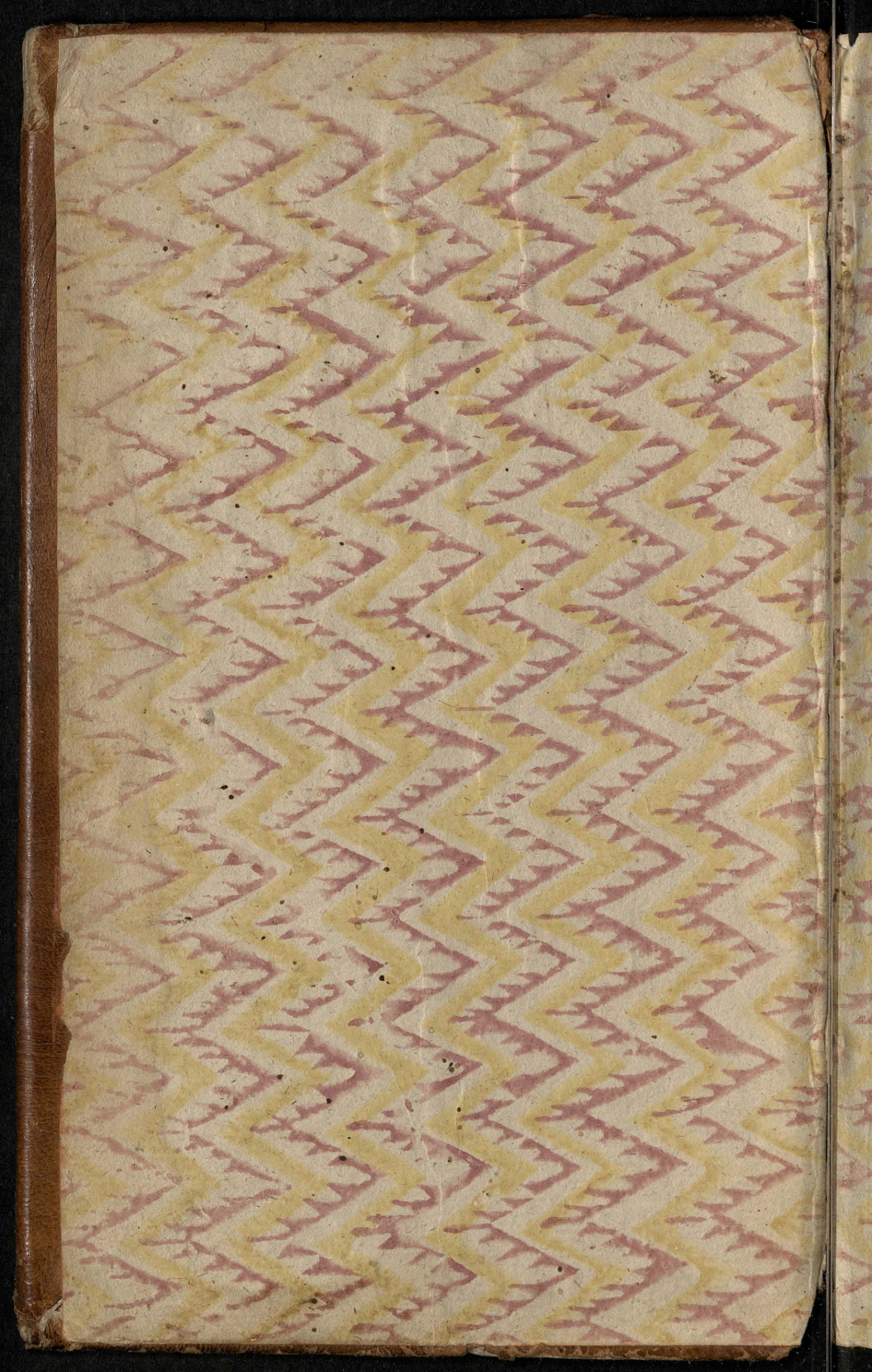
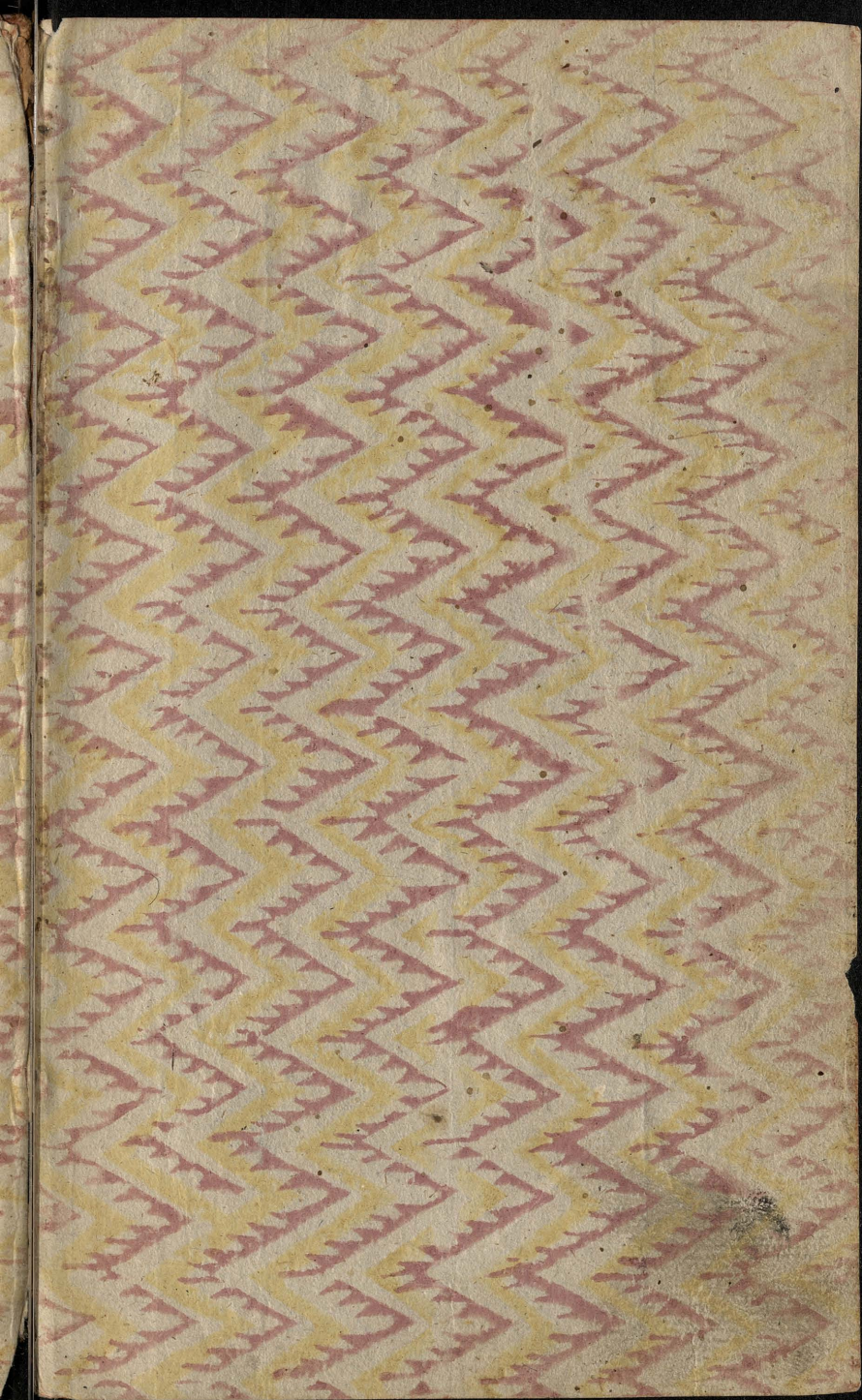








2 10

МК

ор 10-75
1136

4360

4 масса

52/5

1750-91

СЛ

$\frac{0-8^{\circ}}{90-я}$

Яценков Н.

Новейшая...

4.1

Соловьев Н 907

1 экз.

101
НОВѢЙШАЯ и ПОЛНАЯ
ПОВАРЕННАЯ КНИГА.

ВЪ ДВУХЪ ЧАСТЯХЪ.

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ,

Содержащая въ себѣ: какъ раздроблять по частямъ всякаго рода мясо, узнавать его доброту, и готовить самыя вкусныя скоромныя и постныя кушанья; какъ огородныя плоды приправлять, сушить и въ прокъ заготовлять, съ приобщеніемъ всякихъ приправъ, новѣйшихъ соусовъ и соусовъ; также какъ разными образами составлять хорошій уксусъ, солить огурцы, огородныя коренья и грибы, дѣлать масло, сыръ и прок.

переведена Французскаго языка, и
большую часть приумножена опытами
ислѣдованными записками, для употребле-
нія Особь, любящихъ Экономію.

МОСКВА,

Въ Университетской Типографіи,

у В. Огорокова.

1790.

О Д О Б Р Е Н І Е.

По приказанію Императорскаго Московскаго Университета Господь Кураторовъ я читалъ сію книгу подъ заглавіемъ: Новѣйшая и Полная Поваренная Книга, и не нашелъ въ ней ничего противнаго наставленію, данному миѣ о разсматриваніи печатаемыхъ въ Университетской Типографіи книгъ; почему она и напечатана быть можетъ. — Коллежскій Совеѣтникъ, Краснорѣчій Профессоръ, Ценсоръ печатаемыхъ въ Университетской Типографіи книгъ и Кавалеръ,

АНТОНЪ БАРСОВЪ.



ПРЕДУВѢДОМЛЕНІЕ

Отъ Переводчика.

Издавая въ свѣтъ сію книгу, во-первыхъ за необходимое почитаю просить благосклонныхъ моихъ Читателей о чтеніи краткаго сего предувѣдомленія, безъ котораго многіе, можетъ быть, не такъ цѣнить ее будутъ, какъ чего она стоитъ. Для того объявляю моимъ Читателямъ, что сія книга, называемая на Французскомъ языкѣ: *la Cuisiniere Bourgeoise* (т. е. Мѣщанская Повариха), переведена мною по желанію и одобренію многихъ знаменитыхъ Особъ, любящихъ Экономію, которыя споспѣшествовали мнѣ къ лучшему и исполнѣншему ея изданію сообщеніемъ разныхъ домашнихъ своихъ записокъ, которыя теперь и помѣщены въ оную; и она тѣмъ лучше предѣ прочими Поваренными книгами, что наполнена кушаньями, многократно уже апробованными; а особливо вторая Часть, которая почти вся собрана изъ доставленныхъ мнѣ отъ разныхъ Особъ вѣрнѣйшихъ записокъ. Хотя во Французскомъ оригиналѣ сія книга и не

раздѣлена на двѣ части; но я по согласію тѣхъ почтенныхъ Особъ, кои руководствовали мнѣ въ переводѣ оной, и по самому свойству матеріи разсудилъ издать ее на Россійскомъ языкѣ въ двухъ Частяхъ, изъ которыхъ въ первой содержится все относящееся къ столу, а во второй содержатся наставленія, какъ изъ разныхъ плодовъ дѣлать Компоты, Мармелады, Ратафіи, Варенья, Сыропы, Ягодники, Бисквиты, Дезертные кремы, Ликеры, разныя наилучшія Водки, Напитки, Воды изъ всякихъ ягодъ, Наливки, Вины, Мороженое и Желе; напоследокъ заключена она тѣмъ, какъ дѣлать постилы, Фран, цузскіе конфекты, каврижки и вкусные прянички. И какъ вторая часть по содержанію своему несравненно важнѣе первой, и къ тому же ни въ какихъ еще Поваренныхъ книгахъ на нашемъ языкѣ сего не находится: то я зная, что въ составленіи хорошихъ Водокъ, Ликеровъ, Ратафій, Сыроповъ и въ дѣланіи Вареньевъ и самыя почтенныя Особы не гнушаются

ются упражняться, старался, сколько возможно, привести въ лучшее совершенство послѣднюю часть; къ чему наиболѣе споспѣшествовали доставленные мнѣ отъ разныхъ знаменитыхъ Особъ вѣрнѣйшія записки, къ сей части относящіяся. Чтожъ касается до сей первой части, то я ее почти всю переводилъ, слѣдуя Французскому оригиналу, исключая только того, что съ согласія моихъ руководителей выбрасывалъ я индѣ нѣкоторыя кушанья, кои у насъ сдѣлать не возможно, а на мѣсто того помѣщалъ домашнія записки, до сей части касающіяся. Относительножъ до ея доброты, то я предполагая, что большей части изъ моихъ Читателей довольно извѣстенъ славной оригиналъ сей книги, за излишнее почитаю много распространяться въ похвалъ оной; но только скажу то, что и она по отмѣннымъ, и уже многократно апробованнымъ кушаньямъ заслуживаетъ собственнаго вниманія Любителей Экономіи. Впрочемъ остаеяя благосклоннымъ моимъ

Читателямъ судить о успѣхѣ моего предпріянія, объявлю, что я переводилъ ее единственно для удовлетворенія желанію нѣкоторыхъ Знатныхъ Особъ. И такъ награда моя будетъ бесцѣнна, еслии сіи посильные труды мои будутъ приняты какъ ими, такъ и прочими Любителями Экономіи съ такою благосклонностію, съ какимъ усердіемъ многіе желали имѣть ее на природномъ нашемъ языкѣ. Сіе послужитъ мнѣ еще великимъ поощреніемъ къ скорѣйшему и совершеннѣйшему изданію второй части, которая тѣмъ скорѣе издана будетъ въ свѣтъ, чѣмъ почтенные Любители Экономіи благосклоннѣйшаго удостоятъ пріянія сію изданную теперь переую Часть.

О Г Л А В Л Е Н І Е.

Стран.

ГЛАВА I.	1) Какъ готовить похлеб- ки всякаго рода разными обра- 2) О раздробленіи по частямъ всякаго мяса и дичины - -	1 17
— II.	1) Какъ готовить резли- ныя части говядины. - 2) Какъ солить солонину изъ говядины. - -	23 42
— III.	О употребительнѣйшихъ ча- стяхъ баранины и о пригото- вѣ оныхъ разными образами. -	43
— IV.	1) Какъ готовить упо- требительнѣйшія части тел- тины разными образами. - 2) О приготовленіи кулиша. 108 и 114	80 114
— V.	О свининѣ и приготовленіи оной разными образами. -	125
— VI.	Какъ готовить разныя части ягненка - -	139
— VII.	О дворныхъ птицахъ. 1) Готовить цыплятъ раз- ными образами. - - 2) О приготовленіи Индѣйскихъ нѣтуховъ и куръ. - - 3) Готовить утокъ и гусей. 158 4) - - Домашнихъ и дикихъ голубей. - -	143 153 158 166
— VIII. I.	О дичинѣ вообще: 1) Готовить фазановъ и дикихъ утокъ. - -	170

ГЛА-

Оглавленіе.

ГЛАВА VIII.	2) Приготовлять рябиковъ	171
	3) - - Куликовъ и бекаревъ	172
	4) - - Перепелокъ.	173
	5) - - Тетеревовъ.	174
II.	О лѣсной дичинѣ:	
	1) Готовить всякихъ зайцевъ.	—
IX.	1) Приготовлять разные рагу.	178
	2) Готовить различные соусы.	184
	3) Какъ дѣлать разные укусы	196
X.	1) О приготовленіи морскихъ рыбъ.	199
	2) - - Рѣчныхъ рыбъ.	201
	3) Готовить грибное кушанье.	208
XI	1) Вообще объ огородныхъ ра- стеніяхъ.	212
	2) Дѣлать хорошую горчицу	222
	3) Солить огурцы разными об- разами.	225
XII.	О яицахъ.	—
XIII.	I. Вообще о маслѣ, сырѣ, молокѣ и сливкахъ.	229
	1) О маслѣ.	—
	2) О сырѣ.	231
	3) О молокѣ.	232
	4) О сливкахъ.	233
	II. Дѣлать кисельную муку, и разные кисели.	237
XIV	О пирожномъ.	240
XV.	О иностранныхъ поваренныхъ словахъ.	247



ГЛАВА I.

*Всеобщее Сокращеніе для всѣхъ родовъ по-
хлебокъ.*

Возьми самой хорошей и самой свѣжей
говядины, чшобы вкуснѣе былъ швой
бульѳонъ; самыя же сочныя части сушь:
задъ, ляшки и шелячье плечо; лучшіяжъ
самыя части, которыя можно спавить на
столаъ, сушь: задъ, грудина говяжья. Не
клади никогда шеляшины въ бульѳонъ, раз-
въ шощъ бульѳонъ будешь гошовишь для
больнаго. Когдажъ снимешь жиръ съ буль-
ѳона, то посоли его, положи въ каштральку
всякихъ огородныхъ расшеній, хорошо очи-
щенныхъ и вымытыхъ, какъ-то селдерей,
луку, моркови, пастернаку, луку пырея и
капусты; вари до шѣхъ поръ на легкомъ
огнѣ свой бульѳонъ, покамѣстъ говядина
уварится; послѣ чего процѣди сквозъ сито,
или салфешку, дай устояться бульѳону, и
употребляй его, куда за благо разсудишь.

А

По-



Похлебка изъ капусты.

Возьми полкочана капусты обѣленной съ шпигомъ, изрѣзаннымъ въ кусочки, свяжи все порознь, свари также порознь въ маленькой каштрулькѣ съ бульономъ, приутопленнымъ вышеупомянутымъ образомъ; когда капуста и шпигъ сварятся, мисонируй (*) похлебку съ симъ бульономъ и хлѣбными бѣлыми корками, разклади капусту около бульона съ шпигомъ, или просто положи сверху; шолько берегись много солишь бульонъ, ибо онъ будетъ довольно солонъ и ошъ шпигу. Бульоныжъ изъ кореньевъ и рѣпы дѣлающся такимъ же образомъ. Когдажъ похочешъ сдѣлать бульонъ изъ селдереи, то знай, что его должно больше бланжировать.

Похлебка чечевичная.

Возьми, сколько надобно, чечевицы, вычисти, и обмой ее хорошенько, свари съ бульономъ; и когда сварится, процѣди сквозь сито, и приправивъ кулишомъ, чтобъ она была хорошаго вкусу.

Похлебка изъ хлѣбныхъ бѣлыхъ корокъ.

Возьми блюдо бѣлыхъ хлѣбныхъ корокъ, размочи ихъ въ бульонъ, съ котораго жиръ

(*) Что значитъ мисонировать, и о прочихъ сему подобныхъ словахъ, какъ то бланжировать, смотри въ послѣдней главѣ, о сихъ словахъ писанной.

жирѣ не былѣ бы еще сняшѣ, мишонируй сіи корки до шѣхѣ порѣ, пока сдѣлается небольшая густоша на днѣ блюда; по шомѣ дай скапашѣ жиру, оставшемуся на блюдѣ, и положи сверху кулиша чечевичнаго.

*Похлебка изъ хлѣбныхъ корокъ и протер-
таго гороху дѣлается такимъ же
образомъ.*

Различіе только въ шомѣ, что когда горохѣ сварится, то положи шуда пшуршки, зеленого мѣлкаго луку, кошорой сперва обѣли, сполки, и по шомѣ ужѣ положи сѣ жижею, чшобѣ сдѣлалась она зеленою.

Похлебка изъ бѣлаго луку.

Обѣли, или обланжируй лукѣ, сними сѣ него первую кожу, свари въ маленькой кашурькѣ; и когда онѣ поспѣшѣ, то разклади его по краямѣ шого блюда, кошорое будешѣ подавашѣ сѣ похлебкою; а чшобѣ онѣ держался, положи на краяхѣ онаго блюда рядѣ бѣлаго хлѣба, омоченнаго въ бѣлокѣ; по шомѣ поставь на минушу блюдо въ печь, чшобѣ хлѣбѣ прилипнулѣ, и дѣлай сіе всегда для приданія большей красы похлебкамѣ.

Похлебка изъ сорочинскаго пшена.

Возьми сорочинскаго пшена, сколько шобѣ надобно для похлебки, вымой его въ теплой



водѣ три, или четыре раза, перетирая руками; вари на маленькомъ огнѣ три часа съ хорошимъ бульономъ и щелячьимъ сокомъ; когда сорочинское пшено сварится, сними жиръ, ошвѣдай, солоня ли похлебка, и подавай на столѣ не весьма густо и не весьма жидко.

Похлебка изъ травъ.

Положи въ маленькую каштрульку всякаго рода шравъ очищенныхъ и вымытыхъ съ пасарнакомъ и морковью, въ маленькіе кружки изрѣзавши. Такія шравы сушь: щавель, салатъ, кривель, поршулакъ и не много селдереи изрубленной; сіи всѣ шравы свари вмѣстѣ съ хорошимъ бульономъ, и не много положи щелячьего соку; когда онъ сварится, то посоли, и мишонируй похлебку, и подавай такія шравы въ супѣ, не дѣлая никакой прикрасы.

Можно еще приправлять похлебки щакимъ мясомъ, какимъ похочешь, какъ-то каплуномъ, жирнымъ цыпленкомъ, голубемъ, куропашкою, ушкою, или заднею частію щеляпины и проч. а они варятся всегда одинакимъ образомъ: сперва надобно вложить ноги въ середину или во внутрь, попомъ ихъ обѣлишь минушу, и не прежде варишь въ каштрулькѣ, какъ тогда, когда надобно будешь ихъ варить; ибо хорошая дворная птица переваренная не бываетъ вкусна; а чшобъ она сварилась по надлежаще-

щему, то надобно ее пальцами щупать; когда она сдѣлается мягка, тогда и готова, и можно ее подавать на столѣ. Можно класть дворныя пшицы въ срединѣ похлебки, или въ другомѣ блюдѣ съ бульономѣ, и сверху посолишь, смотря по вкусу хозяина; тѣ, кои будутъ употреблять сокъ въ свои похлебки, должны предпочитать щелячій сокъ говяжьему; щелятина вкуснѣе и легче, когда она хорошенько приготовлена; также и лукъ жареной на весьма маленькомѣ огнѣ не вреденъ здоровью.

Весенняя похлебка.

Положи въ кастрюльку новаго гороху, кервелью, поршулаку, салашу, щавелю, три или чешыре луковицы, щепоть пепрушки и кусокъ масла, свари все вмѣстѣ, и выдави изъ нихъ чистой сокъ; митонируй похлебку съ тремя четвертьми сего бульона, а остальную четверть разболтай съ шестью желтками, которые прикажи сварить на огнѣ; и когда будешь спавить на столѣ, положи ихъ въ похлебку ошвѣдавши, довольно ли онѣ солонѣ.

Похлебка изъ сорокинскаго пшена и кулиша кецевичнаго.

Сперва сдѣлай хорошій бульонъ всякими кореньями, капустою, рѣпою, лукомъ, селдереею и пыреемъ, всего возьми по пропорціи, и осьмушки двѣ гороху, по томъ положи въ другую кастрюль-



ку чечевицы, которую и сварить съ симъ бульономъ; когда же сварится, процеди его жижу, по шомъ возьми еще четверть фунта сорочинскаго пшена, и вымывши его хорошенько, сварить особо въ маленькой кастрюлькѣ, и положи туда кусокъ масла и бульону; когда сіе сварится, и по надлежащему приправлено будетъ, тогда положи туда чечевичную жижу, и смотри, чтобъ похлебка была не весьма густа.

Похлебка изъ мигдальнаго молока.

Возьми полфунта сладкаго миндаля, и отварить его въ водѣ; когда вода начнетъ закипать, то отставъ отъ огня миндаль, и слупи съ него кожу, по шомъ бросай его понемногу въ свѣжую воду, которой послѣ дай съ него скапать, чтобъ лучше шебъ было толочь его въ игоши, поливая на него чаще по ложкѣ воды, дабы онъ не обратился въ масло. Послѣ сего налей кружку воды, положи туда не много сахара, а и того меньше соли, также корицы, коріандру и лимонной корки, вари сію воду съ кореньями около четверти часа въ печи. Сей составъ употребляй для прошерки миндаля сквозь сальфешку, раздавливая его деревянною ложкою; по шомъ возьми блюдо, въ которомъ будешь подавать, и положи насушенные ломши хлѣба, а сверьху полей самымъ горячимъ мигдальнымъ молокомъ,

ко-



которое только можешь имѣть, не разваривая онаго. Ежелижъ похочешь простѣе сдѣлать миндальное молоко, то процѣди его просто съ горячею водою, а послѣ положи шуда сахару, сколько за благо разсудишь, и немного соли.

Похлебка, называемая алавержь.

Приготовивши обыкновенной бульѡнъ, о которомъ въ началѣ сей книги упоминаю, ошлей самую жирную часть сего бульѡна около одного галенка, и вари его въ печи съ хлѣбнымъ мякишемъ, возьми бѣлаго мяса какой нибудь дворной, пшицы, жареной на вершелѣ, которое сполки весьма мѣлко въ игоши съ нѣсколькимъ количествомъ сладкаго миндаля и съ шестьюжелтками густыми; когда все хорошо сполчешъ, то всей шуда бульѡну, въ которой шы положилъ хлѣбной мякишъ, и процѣди все сквозь сито, положивши шуда не много сливокъ, или молока. Приправивши его хорошимъ вкусомъ, поддержи въ горячей водѣ; по томъ митонируй похлебку съ хлѣбными корками, хорошо обрѣзанными, и съ малымъ количествомъ бульѡна; когда будешь на столъ подавать, то положи кулиша весьма горячаго въ похлебку, не варивши оную; ибо въ противномъ случаѣ она свернется.

Похлебка изъ ягнячьяго потроха дѣлается такимъ же образомъ, какъ и предъидущая,



сѣ тѣмѣ только различіемѣ, что должно варить ягнячій потрохѣ особо сѣ бульѣномѣ; когда же онѣ сварятся, тогда разкласть его по краямѣ блюда, которое будешь подавать сѣ похлебкою, а голову положить по срединѣ; тѣ, укого не случится бѣлаго жаренаго мяса дворной пшцы, чшобѣ положишь вѣ кулишь, могутѣ положить вмѣсто онаго побольше сладкаго миндаю.

Похлебка изѣ тыквы.

Смотря, сколь много похочешь сдѣлать похлебки, возьми столько и тыквы, и для одной кружки молока возьми четвертую часть посредственной величины тыквы, очисти кожу, выбрось зерна, нарѣжь ее маленькими кусочками, положи вѣ кастрюльку, наливши водою, и вари до тѣхѣ порѣ, пока все переварится, и не останется ничего воды; тогда брось туда кусокѣ масла, величиною сѣ яйцо, и не много соли, и дай ей еще нѣсколько разѣ покипеть; по томѣ сварил кружку молока, а положи туда сахару, сколько за благо разсудишь, слей молоко вѣ тыкву; возьми блюдо, которое будешь подавать, и разклади на ономѣ ломши нарѣзаннаго хлѣба, омочи ихѣ вѣ тыквинной бульѣонѣ, и поставь на горячій уголь на четверть часа, дабы хлѣбѣ вымокнулѣ; только берегись, чшобѣ оно не вскипѣло, ибо вѣ прошивномѣ случая оно свернется; а подавая на столѣ

сіе

сіе блюдо, всей шуда ошташокъ горячаго бульѳону.

Молошная похлебка.

Возьми кружку молока, всей вѣ кашпурьку, положи шуда два, или три зернушка соли, кусокъ сахару, естѣли похочешъ, и вари его на огнѣ; между шѣмъ варѣжь хлѣба, и разклади на шомъ блюдѣ, которое долженъ подавашъ на столѣ, полей сей хлѣбъ половиною горячаго молока, чѣобы хлѣбъ намочить, и держи сіе блюдо на горячихъ угольяхъ, чѣобѣ грѣлось, но не кипѣло; накрой блюдо крышкою, и когда ужъ будешъ подавашъ, шо положи пять яишнихъ желтковъ вѣ оставшееся молоко, которые хорошо разболтай сѣ нимъ, поставъ кашпурьку на огонь, безпрестаннно мѣшай; какъ почувствуешъ, чѣо молоко сгустилось, шо скорѣ снимай его сѣ огня; ибо это знакъ шомъ, чѣо яицы ужъ сварились; и естѣли умедлишь снятъ сѣ огня, шо яицы свернутся.

Естѣлижъ похочешъ сдѣлать молошную похлебку гораздо лучше, шо возьми три кружки молока, которое свари вѣ кашпурькѣ, положивши шуда зеленой лимонной корки, щепотъ коріандру, небольшой кусочекъ корицы, два, или три зернышка соли и около трехъ унцій сахару; вари это все вмѣстѣ сѣ молокомъ, и дай упрѣшь до половины;



по томѣ процѣди молоко сквозь сито, и кончи какъ предвѣдущую похлебку.

Похлебка другимъ образомъ съ разными кореньями и травами.

Смотри, изъ чего пожелаешь сдѣлать похлебку; изъ мѣлкаго ли луку, или рѣпы, капуста, селдереи, шо возьми такой огородной травы, которою похочешь прикрасить свою похлебку, изрѣжь ее хорошенько, и обланжируй въ горячей водѣ четверть часа, а вынувши, положи въ свѣжую воду, и переложивъ въ кастрюльку, вари ее съ кускомъ масла, водою и солью, а между тѣмъ, какъ она будетъ вариться, положи въ другую кастрюльку кусокъ масла; луковицу, моркови, пасарнаку, корешокъ селдереи, что все изрѣжь въ маленькіе кусочки, также положи частношную головку, лагроваго листа, шиміану и базилику, шри гвоздичныя головки, петрушки и цибули; смотри не клади въ кастрюльку того огороднаго зелья, которымъ будешь приправливать свою похлебку; ибо тѣ растенія, которыя будешь варить особенно, довольны для приданія надлежащаго вкусу; положи всѣ сіи травы въ кастрюльку, пославъ ее на огонь, и почаству ворочай до тѣхъ поръ, какъ онѣ поджарятся; влей послѣ шуда воды, и дай ей кипѣть съ полчаса съ огородными растеніями, изъ сего сдѣлается бульонъ хорошаго вкуса и цвѣшу; процѣди его сквозь сито

въ

въ ту кастрюльку, въ которой находится огородное растеніе, пригошованное для похлебки; когда оно сварится и будетъ приправлено хорошимъ вкусомъ, то возьми его нѣсколько, и мишонируй похлебку въ кастрюлкѣ; послѣ возьми то блюдо, которое должно подавать на столъ, обложи края хлѣбнымъ мякишемъ, которой обмочи въ яичной бѣлокѣ; поставь блюдо на огонь, чтобы хлѣбной мякишъ присталъ къ оному; по шомъ положи туда прикрасу свою изъ огороднаго растенія, и разклади ее порядочно, полей похлебкою, и подавай. Еслии будешь подавать сію похлебку въ чашкѣ безъ закраинъ, то не дѣлай въ ней прикрасы, а положи просто огородныя растенія въ похлебку, какъ ее выльешь.

Похлебка съ лукомъ.

Изрѣжь кружечками около двенадцати посредственной величины луковицъ, положи ихъ въ кастрюльку съ кускомъ масла, поставь на огонь, и безпрестанно переворачивай ихъ до тѣхъ поръ, какъ они поджарятся и подрумянятся; полей ихъ водою, или бульономъ, еслии онъ у тебя случится; положи туда соли, и цѣльнаго перцу, дай нѣсколько покипѣть, и послѣ положи туда хлѣба, и обыкновеннымъ образомъ мишонируй свою похлебку.

Есть-



Естьлижѣ похочешъ сдѣлать молодую похлебку съ лукомъ, то положи его поменьше, нежели, какъ вышеупомянуто; поставь на огонь, положивши еще кусокъ масла, и не шрогай до шѣхъ порѣ, покамѣстѣ луковицы поджаряшся, но не подрумяняшся; вари молоко, и влей его въ лукъ, посоливши не много солью; послѣ положи нѣсколько ломтиковъ бѣлаго хлѣба въ то блюдо, кошорое должно подавать, влей въ него часть бульона, накрой его крышкою, и поставь на горячія уголья; когда хлѣбные ломши хорошо вымокнутъ, то вливши остатокъ бульону, подавай на столѣ.

Водяная похлебка для завтрака.

Возьми кастрюльку, въ которую бы входило около трехъ кружекъ воды, положи туда четвертую часть кочья капусты, четыре корня, два пастернака, шесть луковицъ, корешокъ селереи, и небольшой корешокъ петрушки, и шри, или четыре рѣпы, свяжи пучекъ изъ щавеля, перцу и кервелю, кошорой сдѣлай покрѣпче; возьми также гороху, кошорой положивъ въ бѣлое полотенце, хорошенько завяжи, и вари всѣ сіи огородныя растенія въ водѣ цѣлые шри часа, а послѣ процѣди бульонъ сквозь сито, и посоливши по надлежащему бульонъ, мишонируй свою похлебку, укрась ее шѣми огородными зельями, кошорыя въ кастрюлькѣ, положи ихъ по благоразсужденію.

По-

Похлебка изъ марроновъ или каштановъ.

Положи въ каструльку кусокъ масла, три луковицы, изрѣзавши ихъ ломтиками, два корня пастернаку, корешокъ селдереи и пырея, что все изкроши въ маленькіе кусочки; также положи половину чесночной головки и двѣ головки гвоздики, поставь каструльку на огонь до шѣхъ поръ, какъ сіи огородныя растенія не много подрумянятся; полей послѣ водою, и вари цѣлой часъ; послѣ процѣди бульѳонъ сквозь сито, и приправь солью; возьми сошню, или полшоры сошны марроновъ или каштановъ, облупи съ нихъ первую кожу, и положи на сковородку, поставь на огонь, переварачивай до шѣхъ поръ, какъ можно будешь снять и вторую кожу; когдажъ они хорошо будутъ очищены, то свари ихъ съ часію бульѳона; пошомъ ошложи особенно изъ нихъ шѣ, которые цѣлые, для прикрасы похлебки, а прочіе разомри, и процѣди сквозь сито; чшобъ изъ нихъ сдѣлать кулишъ, которой полей бульѳономъ ихъ варенья, мисонируй похлебку съ бульѳономъ, въ коемъ варились коренья; и подавая на столъ, положи шуда кулишу каштаннаго.

Похлебка изъ спаржи съ протертымъ зеленымъ горохомъ.

Сдѣлай бульѳонъ изъ кореньевъ, какъ предъидущій, и какъ процѣдишь его сквозь
си-



систо, шо возьми его половину, и положивъ шу-
да зеленаго гороху, вари; по шомъ возьми
спаржи посредственной величины столько,
сколько нужно для прикрасы похлебки, из-
рѣжь ее вдоль на три пальца, обѣли не-
много въ кипящѣ, и положи въ чистую во-
ду, дай ей скапашь, и свяжи ее въ нѣсколь-
ко маленькихъ пучковъ, срѣжь понемногу кон-
чики, и положи ее въ горохъ, чшобъ вмѣ-
стѣ варалась; когда же горохъ сварится,
шо пропри его, мисонируй похлебку съ буль-
ономъ, въ кошоромъ варились коренья; об-
ложи края блюда спаржею, и подавая на
столь, положи шуда гороховаго кулиша.

Похлебка съ сыромъ.

Сдѣлай бульонъ такой, какъ выше
показано; шолько знай, что для сей по-
хлебки надобно больше класъ капусты, нежели
какихъ другихъ огородныхъ растеній; ког-
да онъ поспѣетъ и процѣженъ будешъ
сквозь сито, положи шуда немножечко соли;
возьми шакое блюдо, кошороебъ можно было
поставить на огонь; возьми полфунша, или
три четверти фунша, смотря, сколько похо-
чешъ сдѣлать похлебки, пармезану, разо-
три его половину, а другую изрѣжь въ шо-
ненькіе ломтики, положи не много нашер-
шаго сыру на дно блюда и нѣсколько мален-
кихъ кусочковъ масла, покрой хлѣбными
весьма шонкими ломшиками; по шомъ поло-
жи

жи слой сыру, изрѣзаннаго въ ломпики, а по томъ слой хлѣбныхъ ломпиковъ, а сверху нашертатаго сыру; послѣ опять положи слой хлѣбныхъ ломпиковъ, а кончи, положи сыру, нарѣзаннаго ломпиками, и нѣсколько маленькихъ кусочковъ масла, полей оставшимся бульономъ, мишонируй до шѣхъ поръ, пока сдѣлается небольшая густота на днѣ блюда, и не останется больше бульону. Прежде, нежели будешь подавать, положи шуда бульону и немножко цѣльнаго перцу. Сію похлебку должно подавать нѣсколько погуще.

Лимонной бульонъ съ молокомъ.

Взявъ кварцу молока, смѣшай оное съ разрѣзаннымъ на мѣлкіе кусочки лимономъ, варишь его до шѣхъ поръ, пока вкусъ отъ лимона примешъ; по томъ всыпай шуда ложку крухмальной муки, и смѣшавъ ее съ розовою водою, выпустишь шуда шесть яичныхъ желшковъ, подсластить сахаромъ по изволенію, и дашь сему составу подобно бульону съ непрерывнымъ помѣшиваніемъ вскипѣшь, кошорой бульонъ можно кушать холодной и теплой.

Лимонной бульонъ съ виномъ.

Поставивъ на огонь вино съ довольнымъ количествомъ сахару, вскипятишь его; положишь шуда лимонъ, кошорой бы всюду былъ изрѣзанъ, но чшобъ шелько не могъ раз-



развалились. А какъ оной уже нѣскольکو времени шамъ пробудетъ, то взявъ его, выдавишь изъ него сокъ, но такъ, чтобъ лимонъ былъ цѣлъ и не совѣтъ бы раздавился; по томъ положишь въ блюдо столько желтковъ, сколько пошребуетъ сила булѣнца; прохолодишь оной не много виномъ, и напоследокъ выливъ въ оной и осальное вино, безпрестанно должно помѣшивашъ до шѣхъ поръ, пока онъ на огнѣ довольно сварится; въ заключеніе положишь вышеупомянутый лимонъ въ средину блюда и булѣнъ выливашъ на оной, кошорой по томъ должно посыпашъ сахаромъ и приправляшъ разрѣзанными лимонными корками.

Лимонная похлебка.

Взявъ два большихъ или невеликихъ лимоновъ, и срѣзавъ съ нихъ коринневую корку субильно, изрѣзашъ оную на мѣлкія часточки, и сварить въ водѣ, такъ чтобъ были мягки; по томъ срѣзавъ съ лимоновъ всю бѣлую корку, разрѣзашъ ее на чешыре части, вареную же корку процѣдишь сквозь сито въ сію наварившуюся воду; положишь мѣлко исполченнаго сахару, чтобъ довольно было сладко, взявъ двѣ или три сухихъ булокъ, изперешъ оныя мѣлко, и изжаривъ въ маслѣ, положишь въ миску, а лимоны сверъху; по томъ взять вина, корицы, кардамону, сахару; и сжали
уго-

угодно, не много шафрану, и сваривъ все, смѣшашъ съ яицами, и вылишь въ миску. Или сварить Французкой хлѣбъ въ водѣ, положивъ туда небольшой кусокъ масла, отъ чего не много сгустѣетъ, и процѣди сквозь сито; по томъ всей шуда вина, положи сахару и мѣлко изшерпыхъ лимонныхъ корокъ, и вскипятивъ, смѣшай съ яичными желтками.

Шеколадная похлебка

Взявъ нѣсколько бѣлаго хлѣба, и изрѣзавъ оной на четверугольные небольшіе кусочки, изжаришь ихъ на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ; и какъ оныя пожелѣютъ, то положишь ихъ на блюдо; по томъ взявъ при чешверши кварты молока, кусокъ сахару, не много корицы, вскипятишь оное; послѣ сего разбѣишь желтки изъ чешырехъ яицъ, положишь ихъ въ молоко, и приправитъ оное помянутымъ жаренымъ бѣлымъ хлѣбомъ, прибавивъ еще не много корицы, по исполненіи же сего поставитъ на уголь; и какъ начнетъ кипѣть, то снѣтъ, и послѣ употребляетъ.

О раздробленіи по частямъ всякаго мяса

Искусство умѣть порядочно рѣзать мясо шеперь въ такомъ употребленіи, что тѣ, которые хошѣтъ хорошо принять гостей, необходимо должны его знать; для того что не лзя подавать хорошихъ кусковъ, естли ихъ не знаешь; и что многіе



думають иногда, что мясо не хорошо пригошовлено, по той причинѣ, что не умѣють его порядочно рѣзать.

Я начну съ того, какъ должно рѣзать вареную и жареную говядину; она всегда рѣжется такъ какъ и прочія мяса. Задъ рѣжется поперекъ по срединѣ; мясо, находящееся около кости, гораздо лучше.

Жареная говядина рѣжется въ шовкіе кусочки поперекъ, грудина рѣжется подлѣ хряща поперекъ.

Мясистая лопашка у плеча рѣжется точно такъ, какъ жареная говядина.

Говяжій хребетъ, снявши съ него шолостую и жировашую кожу, находящуюся по верхъ мясистой части, которую подавай шѣмъ шолько, кои се попребуютъ, и изрѣжь сію мякоть шоненькими кусочками поперекъ; мясо, находящееся съ другой стороны кости и сверху мякоть, рѣжется также; и можешь въ случаѣ служить вмѣсто оной, когда будетъ порядочно изрѣзано.

Всѣ языки, равно какъ и говяжій, рѣжутся поперекъ ломшиками; подлѣ шолешаго конца находящаяся самая нѣжная мѣста.

О узнаніи хорошей говядины.

Говядина бываетъ хороша чрезъ цѣлой годъ; но лучшая изъ всѣхъ Черкаская; надобно выбирать жирную, самого краснаго цвѣту; въ говядинѣ бывають еще такіа части,

сти, которыя берегутся болѣе, нежели какъ другія.

Какъ рѣзать баранину?

Жареной бифъ и баранья ляжка употребляются одинакимъ образомъ: рѣжь ихъ поперегъ до шѣхъ порѣ, пока не останется мякоти; самой деликатной кусокъ, которой изрѣжь ломшиками, находящаяся подлѣ выѣшникъ жилъ, сторона же подлѣ хвоста рѣжется вдоль, и употребляется за деликатной кусокъ.

Мышка въ бараньей ногѣ также нѣжной кусокъ, которой можно подавать.

Ребрышки рѣжутся по кешелешамъ.

Плечо рѣжется сверху и снизу ломшиками.

Грудина; снявши кожу, находящуюся на хрящахъ, изрѣжь ее съ двухъ сторонъ, начиная съ шѣхъ мѣстъ, гдѣ ножикъ вольно можеть рѣзать.

Ягненокъ рѣжется такимъ же образомъ.

О узнаніи хорошей баранины.

Баранина обыкновенно тогда хороша, когда баранъ бываетъ цѣшу чернаго, жиренъ, имѣеть ноги короткія, жилы шонкія; когда онъ еще молодъ, тогда бываетъ и баранина хорошаго вкусу.



Какъ рѣзать телятину.

Задѣ: срѣжь мякоть маленькими ломтиками поперекъ, и подавай; по томъ изрѣжь шелячи почки въ маленькіе кусочки, и подавай шѣмъ, которые ихъ лѣбятъ; внизу почекъ въ срединѣ самой задней части находится весьма вкусное мясо.

Въ ладѣи, естли она жареная, находится одиъ шолько круглая косточка у хрящей вкусныя, и особенно нижнія деликаше нѣе.

Грудина: открывши хрящи отъ мясистой кожи, ихъ покрывающей, что сдѣлаи ты по искуснѣе, начавши съ той стороны, гдѣ ножикъ легко рѣзать можешъ, и по томъ изрѣжь ее въ маленькіе кусочки.

Ребра рѣжутся по кошелешамъ.

Плечо; снизу плеча на лѣвой сторонѣ находится ребольшая круглая косточка, покрывшая вся жиромъ, которую подавай во первыхъ, какъ самой деликашной кусокъ; а остальное плечо какъ сверху, такъ и снизу рѣжется ломтиками.

Телячья голова: самая лучшія части съ ней суть глаза и уши, а мозгъ подается шѣмъ шолько, которые его лѣбятъ; по томъ изрѣжь языкъ по кусочкамъ; теперь остались еще щоки и кости, послѣ которыхъ найдешъ еще мясо. Дикія козы подаются и рѣжутся точно какъ шеляшина.

О узнаніи хорошей телятины.

Чтобъ телятина была хороша, то надобно, чтобъ теленокъ былъ не менѣе и не болѣе, какъ двухмѣсячной; или естлижъ онъ будетъ менѣе, то телятина не будетъ имѣть ни соку, ни вкусу; естлижъ болѣе, то не мягка будетъ и не столь вкусна; надобно выбирать теленковъ шѣхъ, которые побѣлѣе и жирнѣе; молодые теленки наилучшіе. Еще бываетъ такая телятина, что весьма скоро поршится; а другая хоть не такъ скоро испоршится, но худаго вкусу; сіе происходитъ отъ того, что въ великіе жары лѣтомъ выгоняютъ ихъ на солнце, напоивши молокомъ, и по томъ ихъ немедленно бьютъ, то мясо становится худаго вкусу отъ молока, кое въ нихъ скисло.

Какъ рѣзать свинину.

Головизна, которую обыкновенно подаютъ въ антреме холодною, рѣжется, начиная съ ушей до щекъ, и подается; зашылъкъ подается маленькими и шоненькими кусочками.

Ребра, мякоть и хребтовая часть свинины рѣжется маленькими и шоненькими кусочками поперекъ. Окорокъ рѣшается маленькими ломтиками поперекъ, всегда съ жиромъ и мясомъ.



Дикой кабанъ рѣжется точно какъ про-
стая свинина.

Какъ рѣзать гепардонка и молошного поросенка.

Они рѣжутся одинакимъ образомъ :
какъ поставленъ будетъ поросенокъ на столъ,
то отрѣжь сперва голову, уши, и разрѣжь
голову на двое; по томъ отрѣжь лѣвое плечо,
лѣвую ногу, послѣ плеча правое и правую
ногу, по томъ срѣжь кожу, и подавай
шакъ; бока и мясо подлѣ шеи бываетъ ош-
мѣнно вкусно; мякоть подлѣ боковъ подает-
ся маленькими кусочками.

Какъ рѣзать дичь и дворяныя птицы.

Самыя главнѣйшія части въ дворяныхъ
птицахъ суть: шея, два крылышка, двѣ
ложки, брюшко, крестецъ и кобылка; а
самыяжѣ лучшія части, которыя можно по-
давать, суть: крылья и послѣ бѣлое мясо
въ жареныхъ дворяныхъ птицахъ; а въ вареныхъ
ножки самыя лучшія части, ко-
торыя можно подавать.

Рѣзашъ ихъ надобно шакъ: взявши
крыло лѣвою рукою, или вилкою, возьми въ
правую руку ножикъ, и отрѣжь крыло, и
если будешь крѣпко держашъ вилку, и попя-
нешъ къ себѣ, то крыло легко отрѣжется; та-
кимъ же образомъ поступай и съ другимъ кры-
ломъ; по томъ разрѣжь брюшко, кобылку и
крестецъ на двое; такимъ-же образомъ
рѣжь

рѣжь курѣ, фазановѣ, куропашокѣ и бекасовѣ; самыя вкусныя части въ фазанѣ: бѣлое мясо и ножки, а въ бекасѣ ложки, или ляжки всѣхъ лучше.

Голубь: когда онѣ жиренѣ и довольноя величины, то рѣжешся какъ бѣлое мясо; когдажъ онѣ посредственно великѣ, то рѣжешся на двое отъ спины, чшобѣ крестецѣ держался на двухъ ляжкахъ, и послѣ рѣжешся на два куска поперегѣ.

Рѣчныя пщицы и ушки рѣжущся, начиная съ брюшка, но томѣ отрѣжь крылья, ножки и кобылку. Въ кроликахъ самыя лучшія части сущъ мякошъ; начини рѣзашъ его съ шеи, и вдоль по спинѣ такъ продолжай, послѣ изрѣжь въ кусочки поперегѣ, и подавай; внутри мякошъ бывашъ особенно вкусна, а прочее рѣжешся по волѣ.

Зайцы рѣжущся и подающся шочно шакимѣ образомъ, какъ кролики.

Г Л А В А II.

О говядинѣ.

Изяснивши главнѣйшія части говядины, не буду я подробно говорить о грубомъ мясѣ, кошорое шолько у простаго народа въ употребленіи; они приправляютъ его слишкомъ солено, любяшъ класъ много перцу, уксусу и чесноку для возбужденія худаго вкуса



Но что въ болѣе употребленіи у особѣ, имѣющихъ хорошія столѣ, то я только то намѣренъ здѣсь предложить.

Какъ готовить говяжій языкъ.

Языкъ должно варить въ брезѣ съ солью, перцемъ, петрушкою, цибулею, или мѣлкимъ лукомъ, шминемъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, гвоздикомъ, лукомъ, корнями и съ бульономъ, нужнымъ для размоченія говядины, вари его на весьма маленькомъ огнѣ; когда онъ сварится, сними кожу, нашпигуй его шпиготомъ, изжарь на вертелѣ, подлей подъ него соусу, хоть изъ баранины, положивши туда немного уксусу. Соусъ можно употребить какой нибудь изъ шѣхъ, что показаны въ главѣ о соусахъ.

Можешь также еще положить его въ маршонъ (родъ кушанья); когда онъ сварится на маленькомъ огнѣ, сними кожу, нарежь ломтиками, разклади ихъ на блюди, кошорое будешь подавать на столѣ; прикажи поварить его немножко въ вышеупомянутомъ соусѣ, и подавай на столѣ съ немногимъ соусомъ.

Фаршированный говяжій языкъ.

Сними корешъ у говяжьяго языка, и бланжируй его четверть часа въ кипящѣ; потомъ положи въ кастрюльку, вари съ говядиною до шѣхъ порѣ, какъ можно будетъ
снять

снять съ него кожу; она ни мало не испор-
шитъ буліѳу, и снявши ее, дай ему про-
сшынуть; по шомъ изрѣжь его въ маленькіе
и шоненькіе кусочки, приправь каждой ку-
сокъ говяжьимъ фаршомъ, чшобъ всякой изъ
нихъ былъ довольно толстенекъ, и ножемъ,
омоченнымъ въ яйцо, пригладь сверху фаршъ,
по шомъ покашавши ихъ, вошкни на вершелъ,
и положивши на каждой кусокъ языка по ку-
сочку шпигу, изжарь ихъ на вершелъ. Когда
они уже будутъ поспѣвать, то положи
хлѣбнаго бѣлаго мякишу на шпигъ; смотри,
чшобъ жару было побольше, дабы они темно
желтый цвѣтъ получили, и подавай съ
крѣпкимъ соусомъ, кошорой найдешь пер-
вымъ въ главѣ о соусахъ.

Говяжій языкъ съ густотою.

Возьми говяжій языкъ, и обливши его,
свари въ кострулькѣ; когда онъ сварится,
сними съ него кожу, и дай просшынуть; из-
рѣжь его ломшиками; по шомъ изрубѣ пш-
рушки, цибули, пшъ, или шесть листоч-
ковъ эшрагону, шри шарлошы, каперсу
и одинъ анчоусъ; возьми полгорсти хлѣб-
наго бѣлаго мякишу, кошорой смѣшай съ ку-
скомъ масла, величивою въ полъйца, и съ
половиною шого, что ты изрубилъ, и все
вмѣстѣ положи на блюдо; сверху разклади
половину языка, пригладь солью, перцемъ,
а сверху еще положи осташокъ свихъ



правѣ; по томѣ наклади во второй разѣ кусковъ оставшагося языка, посыпь сверху солью, перцемъ, влей шри, или чешыре ложки бульону и полрюмки вина, вари до шѣхъ порѣ, покамѣшѣ едѣлаеся на днѣ блюда густота; подавая же на столѣ, влей не много бульону только чѣтобѣ сіе показывало маленкой соусѣ.

Говяжій языкъ разными образами.

Наливши въ каштрульку большую половину воды, вари его въ оной, по томѣ сними кожу, и нарѣжь тоненькими ломшиками, которые положи въ каштрульку съ петрушкою, цыбулею, грибами, чѣто все сперва мѣлко изкроши, также положи соли, цѣльнаго перцу, прованскаго масла, и вари его на весьма маленкомѣ огнѣ; когда начнешѣ закипашѣ, то влей шуда рюмку бѣлаго вина; когда же совсѣмѣ сварится, сними жирѣ, положи шуда не много кулиша, и подавай на столѣ; есѣшли онѣ ещѣ не весьма крѣпокѣ будешѣ, то положи шуда лимоннаго соку. Языкѣ приправляется ещѣ съ огурешнымѣ рагу и многими другими огородными зельями; также съ различными соусами, какѣ-то съ равигошнымѣ и проч. ихѣ подаютѣ также солеными, копчеными и сушеными.

Языки готовить другимъ образомъ.

Очисти языки, изрѣжь въ шоненькіе кусочки, положи въ кастрюльку рубленой петрушки, цибули, грибовъ, что все изруби, соли, перцу деревяннаго масла, вари исподоволь, и какъ станеть кипѣшь, влей рюмку бѣлаго вина, и какъ уварится, положи кулиша, подавай горячіе.

Говяжій мозгъ разными образами.

Онъ варится на угольяхъ съ бѣлымъ виномъ, солью, перцемъ и пучкомъ зелья; когда сварится, то снявши съ огня, подавай со вкуснымъ соусомъ, которой найдешь въ главѣ о соусахъ; или съ рагу, едѣланымъ изъ луку и кореньевъ. Его также жарящъ, и маринируютъ солью, перцемъ, уксусомъ, масломъ съ мукою, чеснокомъ, петрушкою, цибулею шминомъ, лавровымъ листомъ и базиликомъ; изжаривши его, дай ему скапашъ, и посыпавши мукою, подавай на столъ приправивши жареною петрушкою.

Говяжье небо съ обливкою.

Возьми говяжье небо, въ водѣ сваренное, и вычисливши хорошенько, изрѣжь его вдоль и поперегъ величинсю въ палецъ, маринируй солью, перцемъ, чеснокомъ, уксусомъ и съ малою чашію бульѡна, съ небольшою ку-



кусомъ масла, посыпаннаго мукою, лавровымъ листомъ и гвоздикою; дай немножко простынуть сбавивъ, по шомъ положи шуда говяжье небо на два, или на три часа; вынь отшуда дай скапашь, оботри, посыпь мукою, изжарь, и подавай на столъ съ жареною пеструшкою.

Алюменты изъ говяжьего неба.

Возьми два говяжьихъ неба, сваренныя въ водѣ, и вычистивши ихъ, нарѣжь какъ алюменты, и маринируй лимономъ, солью, пеструшкою и цѣльною цибулею; когда они наберутся сего вкусу, то дай имъ скапашь, и обмочи въ шѣсто, сдѣланное слѣдующимъ образомъ: положи въ кастрюльку хорошихъ двѣ горсти пшенищной муки, ложку чистаго деревяннаго масла, не много мѣлкой соли, и помаленьку разболшывай съ пивомъ до шѣхъ поръ, какъ шѣсто подобно сдѣлается сливкамъ; тогда омочи шуда говяжье небо, изжарь его, и подавай, какъ можно погорячѣе.

Крокеты изъ говяжьего неба.

Возьми три говяжьихъ неба, сваренныя въ водѣ, вычисти ихъ, и разрѣжь пополамъ вдоль, дай имъ полчаса времени набраться хорошаго вкуса, варивши ихъ на маленькомъ огнѣ въ бульонѣ съ чеснокомъ, двумя головками гвоздики, шминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, солью и перцемъ,
по



по шомъ дай скапашъ съ нихъ водѣ и про-
стынуть; положи сверху каждаго куска говя-
жьяго фаршу, приправъ хорошимъ вкусомъ;
по шомъ положи говяжье небо въ шѣсто, сдѣ-
ланное на деревянномъ маслѣ съ рюмкою
бѣлаго вина и солью. Надобно, чтобъ шѣсто
тянулось изъ ложки; однакожъ не слиш-
комъ чтобъ было густо, изжарь его, и по-
давай на столъ съ жареною пеструшкою.

Рубцы съ Робертовымъ соусомъ.

Нарѣжь луку, изжарь его съ масломъ;
и когда онъ еще не совсѣмъ изжарится, по-
ложи туда рубцы, сваренные уже въ водѣ
и нарѣзанные; приправъ ихъ солью и пер-
цемъ, положи немножко уксусу, и бульону
и вари полчасу, подаваяжъ на столъ, по-
ложи туда не много горчицы.

Г о в я д и н а.

Возьми часть говядины, изрѣжь ее въ
маленкіе кусочки, возьми также шпигу
пеструшки, мѣлко изрубленнаго луку, корень-
евъ и лавроваго листу; послѣ наклади въ
блюдо, которое должну подавать, слой го-
вяжьяго мяса, слой шпигу, и положи не
много приправки; а на послѣдокъ всей ложку
водки и двѣ ложки воды; вари на горячихъ
угольяхъ, накрывши хорошо блюдо; когда же
оно хорошо сварится, сними съ сего жаръ,
и подавай на столъ.

Жа



Жиреная говядина.

Изжаришь часть говядины фуншовъ въ семь, по шомъ изрѣзашь ее въ куски, и положишь на блюдо, взяшь шерпаго пармезану полфунша, и усыпашь говядину, влишь краснаго вина полбушылки, еще положишь оливокъ безъ косточекъ, и все оное варишь покрывши, а послѣ подавашь.

Говяжьи почки.

Нарѣжь ихъ тоненькими кусочками, поставь на огонь съ кускомъ масла, солью, перцемъ, петрушкою мѣлкимъ лукомъ, чеснокомъ, что все сперва изруби; когда онъ сваряшся, положи шуда не много уксусу и кулиша, и не вари больше, для того чшобъ онъ не сдѣлались швердыми.

Еще подаютъ говяжьи почки, сваривши въ брезѣ съ крѣпкимъ соусомъ, или съ шарлошнымъ.

Говяжій хвостъ въ гешепотѣ разными обра- зами.

Чшобъ сдѣлать гешепотъ изъ говяжьяго хвоста, шо изрѣжь его въ куски, обланжируй, и вари въ хорошемъ бульонѣ, положивши шуда пучекъ огородныхъ растеній и не много соли, цѣлые пять часовъ; когда, онъ половину уварился, шо положи луку, морковь, пасшарняку, рѣпы и не много капушсы,

сты, что все сперва обланжируй, и хорошенько нарѣжь; когда все сварится, то выложи ошпуда на чистое полотенце, оботри жирѣ, по томѣ разклади порядочно огородныя расшенія съ мясомѣ въ томѣ блюдѣ, кошорое будешь подавашъ на столѣ; сними жирѣ съ шого соуса, гдѣ варилась говядина, положи шуда не много кулиша, поспавъ на огонь, ешьли много будешь соусу; только смотри, чшобѣ не было шамѣ много соли, процѣди его сквозѣ сито, и положи сверѣху говядину и огородныя зелья.

Можно еще подавашъ говяжій хвостѣ, положи одинѣ только рядѣ какого нибудѣ огороднаго расшенія.

Можешь также подавашъ говяжій хвостѣ и безѣ всякихѣ огородныхѣ расшеній съ разными соусами; но надобно, чшобѣ онѣ всегда сваренѣ былѣ въ брезѣ, кошорой сдѣлай шакѣ, какѣ для говяжьего языка.

Говяжій задѣ по Аглински.

Ешьли не захочешь упошребить заду, то можешь взять шакую часть говядины, какая тебѣ полюбишя, и шолько, сколько самѣ за благо разсудишь; и шакѣ взявши часть говядины, свяжи ее, и положи въ кашрульку, соразмѣрную величинѣ швоего мяса, съ двумя, или шремя морковьими, паспарнакомѣ, шремя
или



или чешырмя луковицами, пучкомъ пштрушки, цибули, чесношню головкою, шремя головками гвоздики, лавровымъ листомъ, шминномъ и базиликомъ, полей хорошимъ бульономъ, или водою, положи соли и перцу, свари на маленькомъ огнѣ съ немногимъ бульономъ, когда онъ половину уварится, положи шуда мѣакихъ кочешковъ капуста, пригошоваенныхъ такимъ образомъ: возьми большой кочанъ, сними съ него самые зеленые листы, и обвали ихъ въ кипящій цѣлые полчаса, по томъ вынувши, положи въ чусшую воду, и выжми хорошенько, не ломай однакожъ листовъ; по томъ снимай листки одинъ за однимъ, и положи шуда внутрь не много фаршу, изъ изрубленной шелятины сдѣланнаго, или другого какого говяжьяго фаршу, положи три, или чешыре листка по мѣрѣ того, сколько положишь шуда фаршу, одинъ на другой, изъ чего составъ маленькой кочешокъ, не больше яйца, свяжи ихъ, и вари съ говядиною; когда сварится, дай совершенно имъ скапашъ, и обощри съ нихъ жиръ, положи говядину въ блюдо, разрѣжь каждую пополамъ, и разкладъ около говядины, положивши къ верьху разрѣзанною шпоровою. Чшожъ касаетсѣ до соуса, то возьми отшвару, кошорой процѣди сквозъ сито, сними жиръ, и положи шуда не много кулиша, чшобъ его сгустить, поставъ на огонь, пока сдѣлаетсѣ соусъ, полей говядину и капусту.

Пе-



Печеной говяжій задѣ.

Возьми говяжій задѣ, величиною сколько пожелаешь, выбери изъ него кости, нащипуй крупнымъ шпикомъ, приправь солью и пряными кореньями; положи его въ чашку, со-размѣрную его величинѣ, и полей бѣлымъ виномъ, накрой крышкою, и обмажь шѣстомъ края, поставь въ печь на пять, или на шесть часовъ, смотря по его величинѣ, и подавай съ соусомъ, съ котораго прежде жиръ хорошенъко сними.

Употребленіе говяжьяго мозгу изъ костей.

Онъ употребляется для дѣланія фаршовъ, маленькихъ пирожковъ, шоршовъ и для прочихъ приготоуовленій.

Говежій хребетъ разными образами.

Когда онъ мякокъ, то обыкновенно жарятъ его на вершелѣ, и употребляется онъ съ своимъ сокомъ; или естѣли похочешь лучше, то сръжь съ него мясо поненькими кусочками; положи въ кастрюльку съ соусомъ, сдѣланнымъ изъ каперсовъ, анчоусовъ, грибовъ, чесноку, что все сперва изруби, и поставь на огонь съ небольшимъ кускомъ масла; когда снимешь жиръ съ соуса, и приправишь хорошимъ вкусомъ, положи туда мясо, разогрѣй, только чтобы онъ не вскипѣлъ, и полей имъ.



Ты можешь также подавать сіе мясо съ развыми огородными растеніями, какъ-то съ огурцами, селдереею, цикоріею и проч. онъ также употребляется въ фрикандо и въ брезѣ, какъ говяжій задъ, съ такими же соусами и рагу.

Употребленіе говяжей ляшки.

Когда мясо еще мягко, то можно положить его на рострѣ съ петрушкою, цибулею грибами, что все должно сперва изрубить, солью, перцемъ, прованскимъ масломъ, и посыпать нашершымъ хлѣбнымъ мякишемъ; и для лучшаго вкусу варить его въ брезѣ, которой дѣлается также, какъ и для говяжьяго языка, острой, и сверху полей разными рагу изъ огородныхъ растеній, какими самъ за благо разсудишь.

Жареная говядина въ бумажкахъ.

Возьми говяжью часшъ, или говяжье ребро, разрѣжь его порядочно, и вари на маленькомъ огнѣ съ буліѳомъ, или съ водою, положивъ туда не много соли и перцу; когда она сварится, то маринируй ихъ въ прованскомъ, или въ простомъ коровьемъ маслѣ съ петрушкою, цибулею, шарлошомъ, грибами, что все изруби весьма мѣлко, также положи не много базилику, въ порошокъ изшолченнаго; обверни говяжьи ребрышки въ бѣлую бумагу съ симъ маринадомъ,

за-

заверни въ бумагу, помажь ее снаружи масломъ, и положи на роспрѣ, накрой сверьху еще бумагою, также намазанною масломъ, поджарь на маленькомъ огнѣ съ обѣихъ сторонѣ, и подавай въ бумагѣ.

Употребленіе говяжей грудины.

Грудинна и хрящи грудины суть самыя вкусныя части; они приправляются шочно шакѣ, какѣ говяжій задѣ, смотри выше о говяжемъ задѣ.

Говядина въ жиротонѣ.

Возьми говяжьей грудины, сваренной въ каштрулькѣ, коша она случится вчерашняя; однакожъ будешь также хороша, нарѣжь ее весьма шоненькими кусочками; возьми блюдо, кошорое будешь подавашь на столѣ, положи на дно онаго двѣ ложки кулиша, пшенишки, цибули, каперсу, анчоусу, маленькую головку чесноку, что все изруби весьма мѣлко, также положи соли, цѣльнаго перцу, разклади сверьху говяжьи куски, и приправь сверьху также какѣ снизу, накрой блюдо, и вари его исподоволь въ печи цѣлые полчаса, и подавай съ немногимъ соусомъ.

Говяжьи хрящи по Нѣмцуки.

Возьми два или три фунша говяжьей грудины, кошорую разрѣжь хорошенько на



три, или на чешыре равныя части; обланжируй се въ кипящѣ, бланжируй также цѣлую четверть часа полкочня капусты, вари говяжьё грудину въ немногомъ бульонѣ, положивши пучекъ петрушки, цибули, чесношную головку, двѣ головки гвоздики, лавроваго лисшу, шмину и базилику, и вари цѣлой часѣ; положи также шуда разрѣзанной на три части капусты, хорошо выжашой и связанной съ чешырью большими луковницами; и когда ужѣ все почши сварится, положи шуда чешыре сосиски, не много соли и цѣльнаго перцу, и по шомъ вари до шѣхъ порѣ, пока мало останется соусу, дай вскипѣшь говядинѣ и огороднымъ расшеніямъ, обощри съ нихъ жирѣ чистымъ полошенцомъ, положи говядину по срединѣ блюда, капусту и лукъ кругомъ оной, а сосиски сверьху; процѣди соусъ сквозь сито, сними съ него жирѣ, полей имъ говядину.

Приготовлять говяжій хвостѣ.

Возьми говяжій хвостѣ, изрѣжь его въ кусочки, и обланжируй въ горячей водѣ, а оштуда вынувъ, положи въ свѣжую воду, и вари до половины въ бульонѣ безѣ всякой приправки; когдажѣ онѣ до половины сварится, шо поджарь масла съ мукою, полей поджареное сіе масло бульономъ, въ котломъ варился говяжій хвостѣ; положи шуда куски говяжьёго хвоста и двенадцать хорошихъ цѣльныхъ луковицъ, которыя сперва
обѣ.



обѣли, и сними съ нихъ первую кожу, всей также не множокъ бѣлаго вина, положи пучекъ петрушки, цибули, головку чесноку, лавроваго лисшу, не много шмину, базилика, двѣ головки гвоздики, соли и перцу, вари на маленькомъ огнѣ до шѣхъ порѣ, пока говяжій хвостъ и лукъ сварится; спарайся хорошо снимаешь жиръ; положи въ соусъ изрубленнаго анчоусу, двѣ щепотки каперсу, разклади куски говяжьего хвоста по срединѣ блюда, кругомъ положи лукъ, а сверху семь, или восемь кусковъ нарѣзаннаго ломшиками бѣлаго хлѣба, которые обмочи въ масло; когдажъ будешь подавать на столъ, полей все соусомъ, котораго должно быть не очень много.

Говяжій хвостъ другимъ образомъ.

Разрѣжь говяжій хвостъ на три части такимъ образомъ: сперва разрѣжь его на двѣ, и одну изъ нихъ еще разрѣжь пополамъ; свари въ каштрулькѣ съ говядиною; когдажъ сварится, то дай ему остынуть, по шомъ мишонируй его цѣлой часъ небольшимъ количествомъ прованскаго масла, солью, цѣлымъ перцемъ, петрушкою, цибулею, двумя шарлошами, чесночною головкою, что все сперва изкроши мѣлко; облей хорошенько говяжій хвостъ, чтобъ обливка на немъ осталась, и осыпь хлѣбнымъ мякишемъ; поджарь гораздо порумяняе; и когда будешь жарить,



по поливай оставшеюся обливкою, и подавай на столъ безъ соуса.

Говяжій задъ разными образами.

Задъ есть самая прекрасная часть у быка, и употребляется въ самыя вкусныя похлебки. Онъ подается обыкновенно, какъ скоро вынется изъ кастрюльки, или когда хорошо обшертъ будетъ съ него жиръ и бульонъ; можно полить его сверху хорошимъ соусомъ, сдѣланнымъ изъ кулиша, петрушки, цибули, анчоусу, каперсу и чесноку, что все должно сперва искрошить и приправить хорошимъ вкусомъ; иные подаютъ его приправивши еще маленькими пирожками, и сѣи сушь обыкновенныя приправы; самыяжъ превосходныя, но не столъ часто употребительныя манеры, какъ ихъ подаютъ, сушь слѣдующіе.

Говяжій задъ, вареной въ брезѣ съ Голландскимъ лукомъ.

Возьми самой лучшей говяжій задъ, изъ котораго выбери кости, свяжи, и вари въ хорошемъ брезѣ, сдѣланномъ изъ полгалена бѣлаго вина, хорошаго бульону, шеляшины, куска шпика, хорошей связки огородныхъ растений, соли и перцу; когда онъ до половины сварится, положи туда около тринадцати Голландскихъ луковицъ, а за нимъ-нѣмъ оныхъ можешь взять большихъ кра-
сныхъ

сныхъ луковицъ; когда говядина сварится, то вынь ее, и оботри хорошо жиръ, положи ее на блюдо, которое подавать будешь на столъ, а луковицы обложи кругомъ, а сверху полей хорошаго цвѣща соусомъ; сварявши такимъ образомъ въ брезѣ, можешь подавать его съ разными рагу, или съ различными соусами, смотря по вкусу хозяина.

Говяжій задъ по Кардинальски.

Выбери поискуснѣе говяжій задъ, вѣсомъ отъ десяти до двенадцати фунтовъ; возьми одинъ фунтъ шпика, которой перетри пряными кореньями и мѣлкою солью, нашпикуй имъ вездѣ говядину, не прогая свѣрху той части, которая покрыта; по томъ возьми одну осьмушку селистры, истертой въ порошокъ, и напши говядину, чтобъ ее едѣлашь красною, положи говяжій задъ въ миску съ можжевельникомъ, не много исполченнымъ, прesia лавровыми листьями, не много шмину, базилику и фунтъ соли, накрой крышкою, и поставь такъ говядину на восемь дней; когда она просолилась, вымой ее въ горячей водѣ, положи нѣсколько соли на говяжій задъ съ той стороны, гдѣ жиръ, обверни ее въ бѣлое полотенце и увяжи; вари на маленъкомъ огнѣ цѣлые пять часовъ съ краснымъ виномъ и водою, положивши пять, или шесть луковицъ, двѣ головки чеснока, чешыре или пять моркови, два ко-



решка пастернаку , лавроваго листу , базилику , шмину , пшъ , или чешыре головки гвоздики , четвершую часть мушкатнаго орѣха , петрушки , цибули ; когда она сварится , сними съ огня , и дай просшышь въ ся отварѣ.

Печеная говядина.

Возьми какую угодно часть говядины , кошорую разруби пополамѣ , по шомѣ положи ее въ каструльку съ шпикомѣ , нарѣзаннымѣ маленькими кусочками , съ петрушкою , цибулею , грибами , двумя шарлошами , что все изруби весьма мѣлко , съ солью , цѣльнымѣ перцемѣ , и влей не много водки ; положи чешыре желшка , смѣшай все вмѣстѣ ; по шомѣ положи еще въ каструльку , соразмѣрную величинѣ швоей говядины , нѣсколько кусковѣ шпику , а сверѣху положи площадѣ говядину , накрой крышкою , и обмажь края шѣстомѣ ; поставь въ печь на шри , или на чешыре часа ; ешлы будешь сіе блюдо подавать горячимѣ начальнымѣ кушаньемѣ , то вынь шпикѣ и жирѣ также сними ; ешлы жѣ въ серединѣ , то дай ему просшынуть.

Рубленое крошево изъ говядины.

Изкроши весьма мѣлко шри , или чешыре луковицы , и положи ихѣ въ каструльку съ маленькимѣ кускомѣ масла , поставь ее на огонь , до шѣхѣ порѣ , покамѣстѣ оно почши



совѣмъ поджарится, положи шуда хорошую щепоть пшенишной муки, кошорую мѣшай до шѣхъ перѣ, какъ подрумянишь, и влей бульону и полсшакана вина, положи соли, цѣльнаго перцу, и вари, покамѣстѣ луковицы сварятся; и какъ не останеться уже болѣе соку, то положи шуда рубленой говядины, вари еще, пока она набереться вкусу луковаго; подаваяжъ на сшолѣ, положи шуда ложку горчицы и немножко укусу.

Говядина съ рѣпою.

Рѣпу изкрошишь ломшиками, и обланжировашь, и поджаришь муки съ масломъ, шакъ какъ на фрикасе, и дашь накашавши кинѣшь; и какъ поспѣетъ рѣпа, обливашь частъ и подавашь.

Большія колбасы изъ говядины.

Возьми нѣскольکو кусковъ говядины разрѣжь ихъ пополамъ, побей немножко, по шомъ поравнай края, изруби обрѣзки весьма мѣлко съ говяжьимъ жиромъ, пеструшкою, цибулею, грибами, двумя шарлошами, нѣсколькими лисшами базилику, солью и цѣльнымъ перцомъ, сгусти сей фаршъ чешырью яишными желшками, и положи его на говяжій ломшикъ, кошорой скашай по шомъ на подобіе колбасы, свяжи, и сvari въ каштрулькѣ соразмѣрной величины съ бульономъ, по-



ложи шуда рюмку блага вина, соли, перцу, луку, нашпикованнаго двумя головками гвоздики, сдѣлай его на подобіе соуса, полей имъ колбасы; ты можешь также подавать ихъ съ такимъ рагу, сдѣланнымъ изъ огородныхъ растеній, какой за благо разсудишь; если похочешь подавать его въ антреме, то дай упрѣть хорошенько соусу, и вари въ нихъ колбасы до шѣхъ поръ, пока не останется ничего жиру; дай остынуть съ остаткомъ, и подавай ихъ на столъ.

А м у р е т ы.

Возьми полфунта мозгу изъ говяжей спинной кости, сними съ онаго кожу долой, и вымой хорошенько въ водѣ, послѣ положи въ соленую воду съ лавровымъ листомъ и съ цѣльнымъ перцомъ; и когда оное вскипитъ, то сними опять долой, и изрѣжь оной мозгъ въ тонкія полоски, положи оныя на салфетку, обмакивай въ жидкое шѣсто, и изжаря въ маслѣ, подавай на столъ.

Какъ солить солонину изъ говядины.

Взявъ говядины пудъ, вскипятишь, такъ какъ огурцы соляшь, положишь въ оное селитры четверть фунта, и кто пожелаетъ, понемногу положишь разныхъ пряныхъ кореньевъ; по томъ поставишь на погребъ,

и



и чрезъ двенадцашъ даяс подавашъ кушашъ.

Г Л А В А III.

О баранинѣ.

Самыя употребительнѣйшія части въ баранинѣ суть:

Задняя часть или ляшка, языкъ, почки, ноги, хвостъ, плечо, шея, жареной бифъ и грудина, мясистая часть хребта и ребрышки бараньи.

Жареной бифъ къ баранинѣ разными образами.

Онъ весь кладется на вертелъ, какъ будетъ на шпикованъ мѣлкимъ шпикомъ, и съ своимъ сокомъ; или варяшъ его также въ его брезъ, коцорой дѣлается такъ какъ и для говяжьяго языка; и когда онъ сварится, посыпъ его изпертымъ хлѣбомъ, поджаръ еще не много въ печи, и подлей хорошаго соуса. Можно также, когда уже онъ будетъ хорошо нашпикованъ, варить его какъ фракандоръ, и также загласировать.

Задняя часть или баранья ляшка.

Баранья ляшка приправляется иногда какъ жареной бифъ, или и другимъ образомъ, какъ



какъ на примѣрѣ: возьми шрюфелевъ, нарѣжь ихъ маленькими кусочками, также нарѣжь шпику, которой перемѣшай вмѣстѣ съ солью, кореньями пшрушки, цибулею и чеснокомъ, нашпикуй вездѣ баранью ляшку шрюфелями и шпикомъ, оберни ее хорошенько въ бумагу, такъ чшобъ воздухъ коснуться не могъ, и положи дня на два; по томъ вари ее въ каштрулькѣ на маленькомъ огнѣ съ ея же сокомъ; когдажъ сварится, сними жиръ съ соуса, въ кошоромъ она варилась, положи шуда ложку кулиша, и подавай на столъ.

Баранья ляшка съ холодными огородными растеніями.

Возьми баранью ляшку, съ которой очисти жиръ, свяжи и положи въ каштрульку съ хорошимъ бульбномъ; послѣ возьми полкочня капусы, двенадцать кореньевъ, шесть большихъ луковицъ, три корешка селдереи и шесть рѣпъ, обѣли все вмѣстѣ четверть часа, по томъ вынувъ, положи въ свѣжую воду; выжми изъ нихъ хорошо воду, свяжи капусту и селдерею, положи всѣ огородныя растенія въ каштрульку, и вари съ бараньєю ляшкою, приправъ оную, и положи шуда немножечко соли; когда все сварится, вынь на блюдо баранью ляшку и огородныя растенія, оботри жиръ чистымъ полотенцемъ, положи порядочно ляшку въ то блюдо, кошорое будешь подавать на столъ, а огородныя растенія разклади около оной; послѣ сего возьми бульбонъ, въ ко-

шо-

шоромъ вариласть баранья ляшка, сними съ него жиръ, и процѣди сквозь сито, увари его, чтобъ осталось двѣ ложки, изъ чего и сдѣлаешь швой глассъ, положи его пошихоньку на баранью ляшку и огородныя растенія, чтобъ равно загласировать; по томъ положи жидкаго кулиша въ каштрульку, въ кошорой былъ глассъ, чпобы остальное изъ оной ошстало; процѣди сей соусъ сквозь сито, чпобы онъ былъ жиже, приправь его хорошимъ вкусомъ, и полей имъ огородныя зелья.

Баранья ляшка другимъ образомъ.

Возьми баранью ляшку, вычисти и свяжи, свари ее съ хорошимъ бульономъ, положивъ шуда не много соли и связку огородныхъ растеній, когда она сварится, вынь ее ошшуда, и снявши съ нее жиръ, вари его до шѣхъ поръ, пока сдѣлаешь глассъ; по томъ положи опять въ ту же каштрульку баранью ляшку, чпобы она приняла сокъ шого мяса; шолько смощри почаще ее ворочай, чтобъ она не прилипла, когда ужъ ничего не останется въ каштрулкѣ соусу, то вынувъ ошшуда баранью ляшку, положи на то блюдо, кошорое будешь подавать; положи шакже въ каштрульку жидкаго кулиша, чпобы ошстало шо, чшо пристало; послѣ сего взявши хорошій пучекъ петрушки, обѣли ее четверть часа



часа въ кипящѣ, вынувши же опшудъ, положи въ чистую воду, по шомѣ выжми изъ ней хорошо воду, изкроши весьма мѣлко, положи пеструшку въ свой соусъ, приправь его хорошимъ вкусомъ, и положи въ баранью ляшку, подавай на столѣ.

Баранья ляшка другимъ манеромъ.

Возьми хорошую баранью ляшку, сними съ нее кожу, шолько съ ручки смотри не снимай, нашпикуй всю ее селдереею, сваренною въ брезѣ, или бульѳонѣ, шайже маленькими огурцами, нарѣзанными толстыми ломшиками, нѣсколькими ломпиками эспрагону обланжированнаго, что все надлежишь приправишь, и нѣсколькими анчоусами; положи обратню кожу сверху, такъ чтобъ ее шамъ не видашь было; привяжи ее, чтобы она, когда будетъ жариться, не спала; жарь баранью ляшку на вершелѣ, какъ обыкновенно, а подавай съ соусомъ, въ кошорой положи не много шарлошу.

Баранья ляшка по Англички.

Отруби не много костей у ляшки, и надрѣжь кожу на составѣ кости, чтобы ловче было согнуть ее, нашпикуй ее всю хорошимъ крупнымъ шпикомъ, свяжи, и положи въ кастрюльку, соразмѣрную ея величинѣ, съ бульѳономъ, пучкомъ пеструшки, цибули, хорошею головкою чеснока, шремя го-

ЛОВ-

ловками, гвоздики, лавровымъ листомъ, шминомъ, базиликомъ, солью и перцемъ; когда она сварится, дай скапашъ водѣ, оботри чистымъ полотенцемъ съ нее жиръ, и подавай на столъ съ соусомъ, сдѣланымъ слѣдующимъ образомъ: положи въ кастрюльку стаканъ бульѳону, и почши сполькожъ кулиша, каперсовъ, анчоусу, немножко петрушки, цибули, шарлоту и густой желтокъ, что все должно весьма мѣлко изрубить, дай всему сему раза два, или три вскипѣть, и полей баранью ляшку.

Баранья ляшка съ цвѣтною капустою.

Свари ее такимъ же образомъ, какъ вышеупомянуто, и положивши на блюдо, которе будешь подавать на столъ, обложи ее вокругъ цвѣтною капустою, которую сперва надлежитъ обжарить въ кипящѣй, а послѣ положишь въ другую горячую воду, и варишь съ кускомъ масла и солью; когда она хорошо сварится, и вода съ нее сканаетъ, тогда ее положи порядочно около бараньяго мяса, сверху полей хорошимъ соусомъ, сдѣланнымъ съ обыкновеннымъ кулишемъ, кускомъ масла, солью, цѣльнымъ перцемъ, и пославъ его на огонь, чтобъ онъ сгустился, а подавая на столъ, всей не много укусу.



Баранья ляшка съ цвѣтною капустою и пармезаномъ.

Свари баранью ляшку и цвѣтную капусту такимъ точно образомъ, какъ вышеупомянуто, только съ тѣмъ различіемъ, что не столько много клади соли; когда же все сварится, возьми то блюдо, которое долженъ подавать на столъ, положи туда не много соуса, такогожъ точно, какъ вышеупомянуто, покрой соусъ изшершымъ пармезаномъ, размочи его сверху оставшимся соусомъ; положи еще пармезану, пославъ блюдо на маленькой огонь, покрой его крышкою, пока поджарится и останется не много соуса. Прежде нежели подавать будешь, обожри края блюда, и сними жиръ, находящійся сверху соуса.

Баранья ляшка съ маленькими огурцами.

Свари баранью ляшку въ каштрулькѣ, соразмѣрной ея величинѣ, съ немногимъ бульономъ, или водою, пучкомъ петрушки, цибули, чеснокомъ, шремя головками гвоздики, шминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, двумя луковицами, двумя морковьями, пастернакомъ, солью и перцемъ; когда все сіе сварится, процѣди соусъ сквозь сито, и сними съ него жиръ, вари его до тѣхъ поръ, какъ будетъ гласъ, положи по всей бараньей ляшкѣ, а подавай съ рагу, сдѣлан-
нымъ

нымъ съ маленькими огурцами , кошорой дѣлается такъ: надобно разрѣзашь каждой огурецъ на двѣ, или на три части, смотря по его величинѣ , обшерешь ихъ не много и обѣлишь въ горячей водѣ , чтобъ опнѣять у нихъ силу уксуса , и тогда ужъ положи въ соусъ.

Баранья ляшка по Султанскя.

Сдѣлай не много фаршу съ сладкимъ мясомъ и жиромъ, что все вмѣстѣ должно изрубишь ; положи шуда петрушки рубленой, цибули , сырой желшокъ , ложку водки , соли и перцу , надѣлай ямъ свѣрху всей ляшки , чтобы положишь шуда фаршъ , жарь се на вертелѣ , обвернувши бумагою; когда она поспѣетъ , то подавай съ соусомъ , сдѣланымъ слѣдующимъ образомъ: всей въ каше-рульку немножко бѣлаго вина и хорошаго бульону , также петрушки , цибули , половину листа лавроваго , шмину , базилику , чесноку двѣ головки , моркови , половину пастернаку , соли и цѣльнаго перцу. Вари цѣлой часъ на маленькомъ огнѣ , чтобъ цѣлая половина соусу укипѣла; процѣди сго сквозъ сито ; по томъ положи шуда густое изрубленное яйцо , немножко обѣленной и весьма мѣлко изрубленной петрушки , кусокъ масла , сшершаго съ мукою , поставь на огонь , и послѣ облей баранью ляшку.



Баранья ляшка нашпикованная.

Нашпикуй ее вездѣ маленькими огурцами, вешчиною и шпикомъ, свяжи, и положи въ кастрюльку, соразмѣрную ея величинѣ, вливши бульѡну, стаканъ бѣлаго вина, и положивши кусокъ вешчины, пучекъ петрушки, цибули, шри головки гвоздики, одну чесношную головку, шмину, лаврового листу и базилику, вари шри, или чешыре часа на маленькомъ огнѣ; по томъ половину соуса процѣди сквозь сито, сними съ него жиръ, и положи шуда шри желшка густыхъ, изрѣзавши ихъ; также каперсовъ, анчоусу, обѣленной петрушки, кусокъ вешчины, которая варилась съ ляшкою, изруби все весьма мѣлко, положи шуда маленькой кусочекъ масла съ мукою; дай сгуститься соусу на огнѣ, и полей ляшку.

Ребрышки бараньи.

Они жарятся на рострѣ, нарѣзанныя по кошелешамъ, омочи ихъ въ свѣжее шопленое масло, съ солью, перцемъ, петрушкою, цибусю, грибами, что все должно сперва изкрошиться; нашри кошелешы или ребрышки хлѣбнымъ мякишсмъ, изжарь ихъ на рострѣ: между шѣмъ, какъ они будутъ жариться, поливай ихъ понемногу масломъ, шо они не шакъ будутъ сухи; когдажъ изжарятся, шо подавай ихъ сухими.



Бараньи ребрышки по Аглински съ чечевицею.

Надобно разрѣзать по ребрышку, или по кошелешамъ, сварить ихъ съ хорошимъ бульономъ, положивъ туда немножко соли и пучекъ огородныхъ растеній, сварить также, сколько похочешь, чечевицы съ бульономъ; и когда она сварится, протри ее, и положи шершую туда, гдѣ варились бараньи ребрышки и ихъ приправа; есшля кулишъ будешь весьма жидокъ, то поставь его опять на огонь, чтобъ сгустился, по томъ возьми блюдо, кошоросбъ можно было подать на столъ, и поставишь на огонь; положи туда ребрышки и половину кулиша, и покрой хлѣбнымъ мякишемъ, съ одной стороны поджаренымъ; по томъ поставь блюдо въ печь на цѣлой часъ, чтобъ сварилось; когдажъ будешь подавать, положи туда остатокъ кулиша.

Ребрышки бараньи съ петрушкою.

Разрѣжь порядочно бараньи ребрышки, снявши кожу, находящуюся на филейной части; нашпикуй въ ребрышки зеленою петрушкою, изжарь ихъ на вершкѣ; и когда петрушка весьма изсушится, толей ее горячимъ свинымъ жиромъ (*), и продол-

Г 2

жай

(*) Свиной жиръ есть подчревки перешопленные.



жай поливашь ее такимъ образомъ до шѣхъ порѣ, пока ребрышки изжарятся; по томъ положи не много соку въ каструльку съ нѣсколькими изрубленными шарлошами, солью и цѣльнымъ перцемъ, разогрѣй и подлей подѣ бараньи ребрышки.

Ребрышки и баранья лляшка съ оеурцами.

Взявши бараньи ребрышки, сними кожу и сухія жилы, находящіяся на филейной бараньей части, опруби костъ внизу ребертъ, нашпикуй сверху филейную часть мѣкимъ шпикомъ; можно также ихъ положить на вершелъ не шпиковавши, но ужъ обыкновенно сперва ихъ шпикующъ; по томъ возьми два, или три маленькіе огурчика, кошорые сперва облупи, вычисти внушри, и нарѣжь кусочками, маринируй ихъ два часа съ немногимъ уксусомъ и солью, по томъ выдави изъ нихъ хорошенъко всю воду, и положи въ соразмѣрную ихъ величинѣ каструльку съ кускомъ масла и ломтикомъ вешчины; поставь на огонь, и мѣшай почаще ложкою до шѣхъ порѣ, пока начнушъ они подрумяниваться, тогда положи шуда щепотку муки, и размочи ихъ половиною сокомъ, а половиною бульономъ. Если не случится у тебя соку, то дай имъ времени болѣе подрумянишья, вари ихъ на маленькомъ огнѣ, и сними съ нихъ жиръ; когдажъ сварятся, положи шуда не много ку;

кулишу , чшобы ихъ сгустить ; естъянжѣ и кулишу не случишся , шо положи побольше пшенишной муки , прежде нежели будешь ихъ размачивашъ ; а какъ швой рагу поспѣешь , шо подлей его подѣ бараньи ребрышки . Естъяли похочешь подавашъ рагу изѣ Филейной бараньей части сѣ огурцами , шо нарѣжь огурцы весьма шоненькими ломшиками , маринируй ихъ , и вари такимъ же образомъ , какъ вышеупомянушо ; когдажъ рагу будешь приправленъ хорошимъ вкусомъ , шогда возьми баранью ляшку жареную на вершелѣ , которую ужъ подавали на шполѣ , нарѣжь ее весьма шоненькими ломшиками , разогрѣй ее сѣ рагу , не давши однакожъ вскипѣшь ; подавай такимъ же образомъ сѣ оставшимися ребрышками , бараньимъ плечемъ , и даже со всякимъ мясомъ , которое будешь жарить на вершелѣ .

Бараньи котелеты сѣ густотою .

Разрѣжь баранье ребро по котелешамъ ; положи ихъ вѣ каштрульку сѣ немногимъ топленнымъ свинымъ жиромъ , или масломъ , петрушкою , мѣлкимъ лукомъ , двумя шарлошами , чшо все должно изкрошить ; посшавъ на огонь и размочи ихъ бульономъ , приправленнымъ солью , и цѣльнымъ перцемъ , свари на маленькомъ огнѣ ; и когда они сваряшся , сними жиръ сѣ соуса , и по-



ложи шуда не много кулишу, чтобы его сгустить; возьми по шомъ по блюдо, которое долженъ подавать на столъ, влей на два онаго шалцянсю въ палецъ густоты, сдѣланной слѣдующимъ образомъ: возьми горсть жабнаго мякишу, протри сквозь цѣдилку, и смѣшай ее съ хорошимъ масломъ, шремя желтками, петрушкою и весьма мѣлко изрубленною цибулею и солью; поставь блюдо на горячія уголья, и пусть стоишь до шѣхъ поръ, пока густота хорошо прилипнетъ къ блюду; дай скапать маслу, естли будешь лишнее; и влей сверху свой рагу съ кошелешами; ты можешь подавать такимъ образомъ разныхъ соршовъ рагу.

Ребрышки или котелеты бараньи съ равиготнымъ соусомъ раваготъ.

Естли похочешь, то можешь не рѣзать баранье ребро, а оставишь его такъ; естли за благо разсудишь, то разрѣжь по кашелешамъ, какъ обыкновенно водится; положи ихъ въ каштрульку съ маленькимъ кускомъ масла, щепотью муки, размочи ихъ хорошимъ бульономъ, положи еще шуда пучекъ петрушки, цибули, полголовки чесноку, двѣ головки гвоздики, и вари на маденькомъ огнѣ; когдажъ снимешь жиръ, возьми тогожъ соусу на шорелку, разболтай его съ шремя желтками и шравами равиготными (по ешь шравами, имѣющими острый вкусъ), положи сей составъ въ каштрульку, гдѣ ребры-

рышки или копчелешы бараньи, дай сгустить-
ся на огнѣ, но шолько 'чтобѣ не вскипѣлѣ;
положи мясо на блюдо, кошорое будешь по-
давать, а сверьху полей соусомъ. Травы
для равигошу сушь шѣжѣ самыя, какія для
приправы салаша принадлежашѣ, какѣ-шо:
кervель, эштрагонѣ, пемпернель, бедренецѣ,
крессѣ и порей круглолистный; каждой изѣ
сихѣ шравѣ положи шуда по пропорціи, но
чтобѣ онѣ всѣ составляли не больше, какѣ
полгорсти, и ихѣ должно варить вѣ водѣ
около чешверши часа; по шомѣ вынувѣ ош-
шуда, положишь вѣ чистую воду, выжашѣ
хорошо вѣ рукахѣ и изрубить ихѣ мѣлко,
прежде нежели будешь класъ вѣ составѣ.

*Бараньи котелешы съ протертымъ рѣпнымъ
сокомъ.*

Возьми восемь, или двенащашѣ рѣпѣ;
смотря по ихѣ величинѣ, облупивши или
и вымывши, нарѣжѣ маленькими ломшика-
ми, обѣли ихѣ чешверть часа вѣ кипящѣ;
и когда скапаетѣ сѣ нихѣ вода, шо положи
вѣ кашпрульку сѣ кускомъ масла, и поставѣ
на огонь, [переворачивая ихѣ почасу до
шѣхѣ порѣ, пока они поджаряшѣ; тогда
положи шуда хорошую щепощь муки, также
соли, перцу, два изрубленныхѣ шарлоша;
размочи бульѣномъ, вари на маленькомъ
огнѣ до шѣхѣ порѣ, пока изѣ рѣпѣ сдѣ-
лаетѣся густая мармеладѣ (шо ешь когда они



всѣ переварятсѣ), процѣди ихъ сквозь цѣдилку, между шѣмъ, какъ они будутъ вариться; по томъ разрѣжь баранье ребро по кошелешамъ, кошорые маринируй съ солью, перцемъ и немногимъ жиромъ, или съ прованскимъ масломъ, изжарь ихъ, поливая оставшеюся обливкою, и подавай съ прошертымъ рѣпнымъ сокомъ.

Бараньи котелеты другимъ образомъ.

Свари ихъ съ бульономъ, положивъ не много соли и пучекъ огородныхъ растеній; когдажъ они сварятся, сними жиръ съ бульона, и процѣди сквозь сито, увари его въ глассѣ, и положи туда кошелешы, чшобъ ихъ загласировать, по томъ дай имъ простыть; послѣ взявъ шелячи молоки и говяжьяго жиру, сдѣлай фаршъ съ двумя яйцами, солью, перцемъ, пешрушкою, цибулею и грибами, чшо все должно сперва изкрошить, и размочи сей фаршъ сливками; облѣпи каждое ребрышко симъ фаршемъ, положи ихъ на сковородку, обсыпь хлѣбнымъ бѣлымъ мякишемъ, изжарь въ печи; когда они хорошо поджарятся, дай съ нихъ скапашъ жиру, и подавай съ хорошимъ жидкимъ соусомъ.

Гарико изъ баранины.

Чшобъ сдѣлать гарико изъ баранины хорошаго вкусу, надобно нарѣзать кусоч-

ка-

ками баранье плечо въ два пальца, или пошире, поджаришь на сковородѣ кусокъ масла съ мукою, дашь имъ жариться на огнѣ, безпрестанно ихъ поворачивая ложкою до шѣхъ поръ, пока они будутъ цвѣшу коришневаго; по томъ положи шуда мясо, и поворачивай на огнѣ разъ пять, или шесть, а послѣ влей бульону; ешьлижъ у тебя онаго не случись, то можешь влишь кружку теплой воды, и поливашъ понемножку, чшобъ можно было разболшашъ ложкою, что должно неощмѣнно дѣлать; приправь мясо солью и перцемъ, пучкомъ петрушки, цибули, лавровымъ листомъ, шминномъ, базиликомъ, шремя гвоздичными головками и чесношною головкою, свари на маленькомъ огнѣ; и когда до половины сварьшя, наклони каштрульку, чшобъ жиръ былъ сверху, и снимай его ложкою, и сколько можно поменьше его въ ней оставляя; по томъ возьми рѣпу, кошораябъ была хорошо очищена и вымыта, и изрѣжь ее ломшиками, положи съ мясомъ, и вари вмѣстѣ; когдажъ рѣпа и мясо сваряшя, вынь пучекъ огородныхъ расшеній, и наклали еще каштрулю, чшобъ снйашъ осшальной жиръ; ешьли соусу будетъ весьма много, надобно уваривашъ его на огнѣ до шѣхъ поръ, пока онъ не будетъ ни весьма жидокъ, ни весьма густъ, то ешь столько густъ, какъ смешана; положи на дно шого блюда, ко-



шорое будешь подавашь на столѣ, говяжьи куски, сверху рѣпу, и соусомъ все полей.

Отмѣнной гарико изъ баранины.

Надобно взяшь ребро баранье, нарѣзать по два ребрышка, чѣмбѣ они были поплотше и покороче, и приуголовишь ихъ обыкновеннымъ образомъ, побишь немножко, чѣмбѣ сдѣлашь плоскими, и варишь въ каштралькѣ съ бульономъ, пучкомъ петрушки, цибули поллавровымъ листомъ, шминомъ и базиликомъ, двумя гвоздичными головками и полчесношною головкою, солью и цѣльнымъ перцемъ; послѣ сего возьми рѣпы, нарѣжь, какъ миндальныя ядра, вари ихъ въ водѣ четверть часа, или меньше, и вынувъ ошшуда, положи въ свѣжую воду, вари ихъ еще съ бульономъ и сокомъ, чѣмбѣ они подрумянились, также съ солью и цѣльнымъ перцемъ; а когда уже они сварятся, положи шуда двѣ, или три ложки кулишу; когдажѣ кошелешы твои совсѣмъ поспѣють, то сними жиръ съ соусу, и процѣди его сквозь сито, чѣмбѣ можно было влить его въ рагу, изъ рѣпы сдѣланнаго, только смолри, чѣмбѣ рагу былъ не слишкомъ солонъ, увари его гораздо, положи кошелешы въ блюдо, кошорое должно подавашь, а сверху полей рагу изъ рѣпы.

Баранье плечо.

Отруби кости снизу большимъ повареннымъ ножомъ, вари его съ бульономъ, пучкомъ огородныхъ растеній, и положи немножко соли; когдажъ оно сварится, вынь баранье плечо изъ отвара, сними жиръ съ соуса, и увари его въ гласъ, гласируй имъ сверху все баранье плечо, и дай ему остынуть; по томъ всей бульону въ ту же самую кастрюльку, чтобы остало то, что къ ней прилипло, положи туда не много кулишу, и процеди сей соусъ сквозь сито въ другую кастрюльку, которую надобно подогрѣть сперва, прежде нежели будешь лить туда соусъ: по томъ возьми баранье плечо, положи его на шоршную сковороду, покрой вездѣ фаршомъ, панируй хлѣбнымъ мякишемъ сверху фарша, и поставь въ печь, чтобы изжарилось на сковородкѣ; когдажъ оно хорошо поджарится, выложи его на бѣлое полотенце, и оботри съ него жиръ, положи его на блюдо, которое долженъ подавать на столъ, и подлей подъ него соусу.

Баранье плечо по Турецки.

Вари въ кастрюлкѣ баранье плечо съ бульономъ, пучкомъ петрушки, цибулю, чесночною головкою, двумя головками гвоздики, лавровымъ листомъ, шминомъ, базиликомъ, двумя луковичами, нѣсколькими корнями, перцемъ, и не много положи со-



соли; когдажъ эшо все сварится, возьми четверть фунта сорочинскаго пшена, которое хорошо вымой, и вари съ шѣмъ бульѡномъ, которой варился съ варенымъ плечомъ, шолько сперва надобно его процѣдить сквозь сито, не снимая съ него жиру; когда сорочинское пшено сварится, и весьма сдѣлается густо, положи баранье плечо въ шо блюдо, которое долженъ подавать на столъ, надрѣжь его въ двухъ, или трехъ мѣстахъ, чшобъ вошло шуда сорочинское пшено, покрой имъ сверху все плечо, и еще сверху положи нашершаго сыру, поджарь немножко на шортной сковородкѣ и подавай съ соусомъ жидкаго кулиша.

Жареное баранье плечо.

Нашпикуй, ешъли угодно, баранье плечо, мѣлкимъ шпикомъ, положи на дно блюда, соразмѣрной величины оному плечу, двѣ, или три луковицы, наръзанныя ломшиками, также пастернаку и моркови изръзанной, чесношную головку, двѣ головки гвоздики, поллавроваго лиса и нѣсколько листовъ базилику; шакже всей воды, или, для лучшаго вкусу бульѡну, положи соли и перцу, ешъли баранье плечо будешъ нашпиковано у тебя мѣлкимъ шпикомъ, шо не столько много клади соли, положи сверху баранье плечо, и жарь его въ печи; когда оно изжарится, процѣди соусъ сквозь сито; прошри хорошенько огородныя растенія, чшобъ вышелъ изъ



изъ нихъ жидкой сокъ, дабы онымъ сгустить соусъ, сними съ него жиръ, и полей баранье плечо.

Баранье плечо другимъ образомъ.

Свари баранье плечо съ немногимъ бульономъ, пучкомъ пшрушки, цибули, чесночною головкою, шремя головками гвоздики, лавровымъ листомъ, шминомъ, базиликомъ, луковицами, кореньями, солью и перцемъ; когда эшо все сварится, вынь его изъ каштрульки, и дай скапашъ; положи его на шо блюдо, кошорое долженъ подавашъ на столъ, полей свержу соусомъ довольно густымъ, кошорой сдѣлай, взявши двѣ ложки кулиша, положи въ каштрульку кусокъ масла, расшерстаго съ мукою и шремя яишными желшками, дай ему сгуститься на огнѣ, и полей по шомъ баранье плечо; панируй его хлѣбнымъ мякишемъ, кошорой полей не много шѣмъ жиромъ, гдѣ варилося баранье плечо; поджарь его на сковородѣ, по шомъ дай скапашъ жиру, находящемуся въ блюдѣ, обошри края онаго, а снизу подлеи жидкаго соусу, изъ шарлоша сдѣланнаго, или просто не много соку съ солью и перцемъ. Есшлы не случишся кулишу для соусу, кошорой выльешь на баранье плечо, шо возьми шого варенья, гдѣ оно варилося, сними съ него жиръ, и положи побольше муки съ масломъ.



*Крошево изъ баранины, или рубленая
баранина.*

Изжарь баранье плечо на вертелѣ, из-кроши весьма мѣлко гри, или чешыре луковицы съ двумя шарлотами, пославъ ихъ на огонь съ кускомъ масла, и пусть стояшъ на огнѣ до шѣхъ порѣ, пока хорошо поджаряшся; по томѣ положи шуда хорошую щепоть муки, и мѣшай до шѣхъ порѣ, какъ сдѣлается она цвѣшу желтаго; всей двѣ рюмки бульону, положи шуда щепоть изкрошеной петрушки, вари на маленкомъ огнѣ цѣлые полчаса, по томѣ вовыми баранье плечо, жареное на вертелѣ, срѣжь съ него мясо, не шрөгая кожи; ибо надобно, чшобъ оно казалось цѣлымъ; возьми оное мясо, изруби его весьма мѣлко, положи въ каструльку съ луковицею, разгрѣй, приправъ солью, цѣльнымъ перцемъ, полей сверху изъ бараньяго плеча жиромъ, или масломъ, посыпь хлѣбнымъ мякишемъ, поджарь его хорошенько на сковородѣ, положи крошево въ блюдо, и прикрой его бараньимъ плечомъ.

Сосиски изъ бараньяго плеча.

Выбери кости поискуснѣе изъ бараньяго плеча, расплашай его какъ можно побольше, положи сверху фаршу изъ говидо, а поверхъ онаго фаршу, разклади порядочно маленькіе огурцы и вешчину, наръзанную
ломши-



ломшиками; по томъ опять положи не много фаршу, только чтобы онъ держался, скатай плечо, и обверни его хорошенъко въ положенце, и вари съ бульономъ, пучкомъ петрушки, цибули, чесночною головкою шремя головками гвоздики, локовицами, морковью, пастернакомъ, солью и перцемъ; когдажъ эшо все сварится, сними жиръ съ соусу, и процѣди сквозь сито, увари его, естъяи будешъ много, положи шуда ложку кулишу, чтобы онъ сгустился, и полей баранье плечо.

Баранья грудина разными образами.

Она столь же бываетъ хороша, какъ и прочія части баранины, и жарится такимъ же образомъ: вари ее въ брезѣ всю цѣлую, или разрубивши на части, а подавай въ рагу рѣпномъ, хорошенъко приправивши его съ кореньями.

Филейная баранья часть.

Возьми филейную баранью часть, очисти ее отъ всѣхъ жилъ, и нарежь шоненькими кусочками; по томъ положи ее въ каструльку слой за слоемъ съ петрушкою, цибулею, грибами, чесночною головкою, что все надобно сперва изкрошишь, также шопленнымъ шпикомъ, солью, цѣльнымъ перцемъ, и вари ее въ брезѣ на маленькомъ огнѣ;



огнѣ; когдажѣ она сварится, тогда дай ски-
пашъ жиру, и вынь филейную часть, поло-
жи не много кулишу въ соусѣ.

Бараній языкъ разными образами.

Сваривши его въ водѣ, сперва сними ко-
жу, и разрѣжь пополамъ, обмочи его въ
жиръ, или лучше въ хорошее деревянное
масло, съ петрушкою, цибулею, грибами,
чесношною головкою, что все сперва изкро-
ши, также солью и перцемъ, обсыпь хлѣб-
нымъ мякишемъ и изжарь; а послѣ подавай
съ соусомъ, изъ винограднаго соку сдѣлан-
нымъ.

Бараньи языки въ бумажкахъ.

Когда они сварятся въ водѣ и снята
будетъ съ нихъ кожа, маринируй ихъ съ
солью, цѣльнымъ перцемъ, петрушкою, ци-
булею, грибами, чесношною головкою, что
все сперва изкроши, также положи поло-
вину цишрона, ломшиками изрѣзаннаго и
прованскаго масла; положи каждую полови-
ну языка со всею приправкою въ бѣлую бу-
магу, и напри деревяннымъ масломъ съ
шпикомъ сверху и снизу; обверши кругомъ
бумагою, чтобъ ничего не выпало, жарь
на рошперѣ на весьма маленкомъ огнѣ, и
подавай въ бумагѣ.

Бараньи языки, на вертелѣ жаренные.

Возьми четыре языка, которые и сваривъ водѣ съ солью, луковицею, нашпикованною двумя головками гвоздики, морковью и пасернакомъ; когда они уже почти сварятся, сними съ нихъ кожу, и нашпикуй ихъ насквозь шпикомъ для лучшаго вкусу; естлижѣ похочешь, то вмѣсто онаго нашпикуй просто сверху шпикомъ; вошкии ихъ на вертелѣ, обернувши бумагою, кшорую обмажь масломъ; когда они хорошо поджарятся, подавай ихъ съ соусомъ, сдѣланымъ слѣдующимъ образомъ: положи въ кастрюльку три ложки соку, двѣ ложки винограднаго соку, маленькой кусочекъ масла, разтершаго съ мукою, солью и цѣльнымъ перцемъ, поставь на огонь, и подлей водѣ языки,

Бараньи языки другимъ образомъ.

Возьми двѣ, или три луковицы, и нарежь ломшиками, поставь ихъ на огонь съ кускомъ масла, и пусть стоятъ до шѣхъ порѣ, покамѣшѣ начнушѣ они поджариваться; положи туда щепотъ муки, вслей стаканъ бѣлаго вина и полстакана соку, положи туда также грибовѣ, два шарлоша, пшпрушки, цѣбули, что все весьма мѣлко изкроши, также положи соли, цѣльнаго перца и немножко уксусу, дай кипѣть всему вмѣстѣ около четверти часа; по томъ всзь-



ми при бараньи языка, сваренные въ водѣ, которые сперва вычисти, и надрѣжь пополамъ, однакожь не перерѣзывай совѣмъ, положи ихъ въ соусъ, чшобъ они варились вмѣстѣ до шѣхъ поръ, пока они наберутся того вкусу; и какъ останется ужъ не много соуса, тогда подавай на столъ.

Бараньи языки еще другимъ образомъ.

Возьми два бараньи языка, сваренные въ водѣ, разрѣжь ихъ вдоль на пять, или шесть кусковъ равной величины, дай имъ повариться въ бульонѣ съ солью, перцемъ и малымъ количествомъ уксусу; сдѣлай фаршъ изъ трехъ густыхъ яицъ, куска масла, петрушки, цибули, шарлоша, что все изкроши; положи также не много базилику изтертаго въ порошокъ, сгусши шремя яичными желтками, дай скапашъ, и обопри ихъ чистымъ полошнцемъ; облѣпи симъ фаршемъ каждой кусокъ языка, по томъ покашай его въ хлѣбномъ мякишѣ, послѣ обмочи въ бѣшое яйцо, и посыпь хлѣбными крошками, и наконецъ хорошенько ихъ поджарь.

Бараньи языки въ слоухѣ.

Положи въ каштрульку кусокъ, величину въ яйцо, хорошаго масла, стершаго со щепощью муки, вливши шуда спшканъ краснаго вина и двѣ ложки хорошаго бульону, положи также петрушки, цибули, грибовъ, шар.



шарлошу, полголовки чесноку, что все изруби мѣлко, и базилику, изшербатаго въ порошокъ, соли и цѣльнаго перцу, дай сгущишься сему соусу на сгнѣ, и не много покипѣшь, пока сдѣлается густоватѣ. Возьми два, или три бараньи языка, сваренные въ водѣ, холодные, нарежь ихъ въ шоненькіе куски, возьми блюдо, которое долженъ подавать на столѣ, положи на дно онаго немножко сего соуса, а сверху слой языковъ, по томъ продолжай такимъ образомъ класть слои изъ бараньихъ языковъ одинъ за другимъ, и за всякимъ слоемъ клади соусу, а наконецъ сверху полси еще онымъ, кругомъ блюда обложи хлѣбными ломтиками, порядочно нарезанными, панируй все хлѣбнымъ мякишемъ, и полей сверху хорошимъ растопленнымъ масломъ; поставь блюдо на маленъкой огонь, покрой его шоршнюю сковородкою, чтобъ поджаришь ломтики; когдажъ они хорошо поджарятся, то наклони не много блюдо, чтобъ стекало масло; есшли будетъ его много, оботри края и подавай.

Языки инымъ образомъ.

Какъ они сварятся уже въ водѣ, очисти ихъ, и надрѣжь пополамъ, но совсѣмъ не перерѣзывай, и дай имъ набратъся вкуса, варивши ихъ полчаса въ молокѣ съ кускомъ масла, петрушкою, цибулею, чесночною головкою, двумя шарлошами, двумя головками



гвоздики, солью и цѣльнымъ перцемъ, по шомъ вѣнъ правы, и снявъ самое жирное варенье изъ языковъ, обмочи ихъ въ оное, и обсыпь хлѣбнымъ мякишемъ, поджарь ихъ хорошо, и подавай съ острымъ соусомъ, сдѣланнымъ слѣдующимъ образомъ: положи въ кастрюльку кореньевъ, луковицъ, лаврового листа, шмину, базилику, половину чесноканой головки и кусокъ масла; поставь ее на огонь, и пусть стоишь до шѣхъ поръ, покамѣшъ все гораздо румяно поджарится; по шомъ положи шуда щепотку муки, размочи хорошимъ бульономъ, укусомъ, солью и перцемъ, вари соусъ четверть часа, снимй съ него жиръ и процѣди сквозь сито; сей соусъ можетъ служить тебѣ для всѣхъ начальныхъ кушаньевъ, жареныхъ на вершелѣ, или престо жареныхъ, кошорымъ должно придашь вкусь.

Бараньи языки на спичкахъ.

Возьми три бараньи языка, сваренные уже въ водѣ, нарежь ихъ четверугольными кусочками, поставь на огонь въ кастрюлкѣ съ кускомъ хорошаго масла, солью, перцемъ, петрушкою, цибулею, грибами, что все изкроши, размочи, ешьли похочешь, кулишемъ; ешьлижъ не захочешь сего сдѣлать, положи шуда хорошую щепотъ муки, и размочи бульономъ, дай кипѣшь рагу до шѣхъ поръ, пока соусъ будешь довольно густъ; по шомъ положи шуда два лишние желтка, дай

дай сгуститься яицамъ съ соусомъ на огнѣ, но только чшобъ они не вскипѣли; по томъ просуди рагу, и вошки всѣ маленькіе куски бараньихъ языковъ на маленькія деревянныя спички; старайся, чшобъ соусъ къ нимъ присталъ, и обсыпь хлѣбнымъ мякишемъ, жарь ихъ изрѣдка, поливая масломъ; когдажъ они хорошо изжарятся, подавай сухими на спичкахъ.

Какъ приправлять бараньи ножки.

Варивши ихъ довольно въ водѣ, надобно хорошенько ихъ очистишь, отрубишь толстыя кости, и положишь по томъ въ кастрюльку съ кускомъ масла и пучкомъ травъ, дай имъ покипѣть нѣсколько на огнѣ; когда онѣ сварятся и соусъ сдѣлается, то не должно съ него снимать жиръ; положи шуда при яишныя желтка, разболшавши съ молокомъ, или сливками, есшлы они случашся, дай имъ сгуститься на огнѣ, и подавай на столъ, положивъ шуда немножко уксусу.

Бараньи ноги въ равнготѣ.

Когда онѣ отварены будущъ въ водѣ, отруби толстую кость, и положи въ кастрюльку съ кускомъ масла, пучкомъ травъ, бульономъ, хорошимъ кулящемъ, солью и цѣльнымъ перцемъ, вари ихъ до шѣхъ поръ, какъ ужъ мало останется соусу; когдажъ



будешь подаваш на споль, тогда положи шуда свой равигошъ, составленной изъ всякихъ приправокъ, упошребляемыхъ въ салашъ; какъ-то кервелью, пемпернели, поршулаку, не много мяты, также не много эстрагону и проч. объли все въ кипящкѣ, и вынувъ ихъ изъ воды, хорошо выжми; изкроши все весьма мѣлко, положи въ рагу, чшобъ соусъ былъ ни весьма жидокъ и не слишкомъ густъ, и приправъ хорошимъ вкусомъ.

Фаршированные бараньи ноги.

Возьми бараньихъ ногъ, сваренныхъ въ водѣ, положи въ кашпурьку съ немногимъ булиѳномъ, солью, перцемъ, лавровымъ листомъ, шминомъ, базиликомъ и чесночною головкою, шми ихъ полчаса, и вынувши, какъ можно получше выбери изъ нихъ кесши, а вмѣсто оныхъ положи шуда фаршу, сдѣланнаго слѣдующимъ образомъ: изруби маленькой кусочекъ варенаго мяса съ говяжьимъ жиромъ, мякишемъ сущенаго хлѣба и молокомъ, приправивши солью, перцемъ, пшпрушкою, и изкрошенною цибулею, сгущи шремя яишными желшками; и послѣ какъ начинишь, ешьли похочешъ ихъ жарить, то обмочи ихъ въ бшное яйцо, и панируй хлѣбнымъ мякишемъ; поджарь ихъ гораздо порумянѣ, подавай вынувши изъ печи; ешьлижъ захочешъ подаваш не жареными, то обмочи ихъ въ горячее коровье ма-

масло, и посыпь хлѣбнымъ мякишемъ; ты можешь ихъ подсушить, или дашь имъ хорошій цвѣтъ, и на томъ самомъ блюдѣ, на кошоромъ долженъ подавашъ, посредствомъ разкаленной лопашки, положивъ сверху огня; сними съ него жиръ, естли будешь, и хорошенько обощри края блюда, и подавай. Можно также шуда положить соусу изъ жидкаго соку, естли похочешь.

Бараньи ножки по Аглински.

Возьми дюжину бараньихъ ножекъ, сваренныхъ въ водѣ; положи ихъ въ кашпурьку съ бульономъ, ложкою винограднаго соку, солью, перцемъ, нѣсколькими ломшиками луку, чесночною головкою, пряными кореньями, и вари все полчаса, чтобъ онѣ набрались вкусу; когда онѣ хорошо сварятся, дай имъ скапашъ, ошруби кости, а вмѣсто оныхъ возьми нарѣзанные по ихъ величинѣ ломши хлѣба, изжарь ихъ, поставивши на огонь, съ масломъ, и пусть до тѣхъ поръ жарятся, пока хорошо подрумянятся, положи ломоть въ каждую ногу вмѣсто костей, кошорыя ты вынулъ, разклади ихъ порядочно на то блюдо, кошорое долженъ подавашъ на столъ, полей сверху острымъ соусомъ, кошорой найдешь ты первымъ въ ошдѣленіи о соусахъ.



Бараньи ножки съ огурцами въ фрикасе циплицемъ.

Разрѣжь каждую ногу на три куса, и сваривши ихъ прежде въ водѣ и хорошо вычистивши, положи ихъ въ кастрюльку съ столькомижъ огурцами изрѣзанными, кошоры: маринируй цѣлой часъ съ малымъ количествомъ уксуса и солью; выжми изъ нихъ хорошо воду, положи туда кусокъ масла, пучекъ петрушки, цѣбули, чесночную головку, половину лаврового лиса и двѣ головки гвоздики, поставь все вмѣстѣ на огонь и послѣ положи туда щепотъ муки, размоченной съ бульономъ, и вари на маленькомъ огнѣ до шѣхъ перѣ, какъ огурцы сварятся, и какъ ужъ ничего почти не останется соуса, положи туда при лишнее желтка, разболтавши ихъ съ сливками, дай стуситься соусу на огнѣ, но только чтобъ онъ не вскипѣлъ; ибо онъ свернется; прежде, нежели будешь подавать, опивдай, довольно ли соли и уксусу, положи туда не много цѣльнаго перцу.

Бараньи ножки съ базиликомъ.

Свари ихъ обыкновеннымъ образомъ, дай имъ остынуть, и по томъ обмочи ихъ въ битое яйцо, посыпь послѣ хлѣбнымъ мякишемъ изжарь ихъ въ подчеревахъ; и какъ онѣ хорошенько подрумянятся, то подавай ихъ съ жареною же петрушкою. Фаршированные,
или

или начиненныя бараньи ножки дѣлаются такимъ же образомъ, съ шѣмъ только различіемъ, что когда онѣ просынушѣ, то положи около каждой ноги фаршу довольно густаго съ яйцомъ, и по томъ обмочи ихъ въ яицы же, обсыпь хлѣбнымъ мякишемъ такимъ же образомъ, какъ предыдущія.

Бараньи ножки въ Робертовомъ соусѣ.

Возьми луковицу, и нарѣжь кружечками, положи въ кастрюльку кусокъ масла, изжарь ее до половины, по томъ положи шуда бараньи ножки, разрѣзанныя на три части и хорошо вычищенные, размочи бульономъ, не много кулишемъ, приправь солью и перцемъ; когда швой рагу сварится, положи шуда горчицы, не много уксусу, и подавай съ немногимъ соусомъ.

Какъ приправлять бараньи почки.

Онѣ жарятся на рострѣ, надобно нарѣзать ихъ по срединѣ, и прожечь насквозь маленькимъ вертелемъ, приправь ихъ солью и перцемъ; когда онѣ изжарятся, то подлей подъ нихъ шарлотнаго соуса.

Внѣшнія почки подаются въ антреме, снявши кожу, нарѣжь ихъ ломшиками, и маринуй солью, перцемъ, лимоннымъ сокомъ; по томъ обжари ихъ, ма-



ринируй, поджарь, и подавай съ жареною же пшпрушкою.

Бараний хвостъ разными образами.

Возьми пять, или шесть бараньихъ хвостовъ, и сваривши ихъ въ маленькомъ брезѣ, сдѣланномъ изъ бульона, двухъ луковицъ и двухъ кореньевъ, пучка шравъ, соли и перцу, вари ихъ три, или четыре часа; когда они сварятся такимъ образомъ, тогда могутъ служить шебъ для разныхъ перемѣнъ; есѣли похочешъ положить ихъ на роспрѣ, когда они еще холодны, то обмочи ихъ въ два битыя яйца, какъ будто бы въ яишницу, по томъ посыпь хлѣбнымъ мякишемъ, обмочи ихъ еще въ хорошее прованское масло; по томъ опять обсыпь хлѣбнымъ мякишемъ, и изжарь на роспрѣ на маленькомъ огнѣ, поливай ихъ почаще на вершелѣ остаткомъ масла; а когда они хорошо поджарятся, подавай ихъ сухими или съ маленькимъ жидкимъ шарлошовымъ соусомъ.

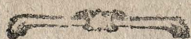
Когдажъ похочешъ подавать ихъ жареными на сковородѣ, то, какъ они ужъ будутъ сварены и вошкнушы на вершелѣ, какъ выше сказано, обмочи ихъ просто въ битыя яйца, посыпь хлѣбнымъ мякишемъ, и поджарь гораздо румянѣе, а подавай съ жареною пшпрушкою.

Сваривши же ихъ въ брезѣ, употребляй съ кулишемъ чечевичнымъ и шпикомъ, или съ рагу, изъ капусты сдѣланнымъ.

Можно также положишь ихъ въ пармезанъ, и тогда надобно класъ весьма не много соли въ брезѣ; возьми блюдо, которое долженъ подавашъ на столъ, положи на дно не много кулишу и нашершаго пармезану, а сверху порядочно разклади бараньи хвосты, и полей не много соусомъ, положи пармезану; надобно помишь ихъ исподоволь на огнѣ четверть часа, и держашъ раскаленную ланашку, чтобы ихъ заглазировать; и какъ подрумянятся, то подавашъ съ немногимъ соусомъ.

Бараньи хвосты въ сорочинскомъ пшенѣ.

Возьми пять хорошихъ бараньихъ хвостовъ, вари ихъ на маленькомъ огнѣ съ бульономъ, пучкомъ петрушки, двумя головками гвоздики, полголовкою чеснока, лавровымъ листомъ, шминомъ, базиликомъ, солью и перцемъ, вынь ихъ изъ бреза, дай скапашъ и просынуешь; послѣ возьми сорочинскаго пшена, хорошо вычищеннаго и нѣсколько разъ вымышаго въ теплой водѣ, положи въ маленькую кастрюльку съ бульономъ, въ кошоромъ варились бараньи хвосты, процѣди его сквозь сито, не снимая жиру; но ешьли шамъ онаго не будешь, то положи шуда другаго, вари сорочинское пшено на



на маденькомъ сгнѣ; надобно, чѣшбѣ оно было весьма густо, но чѣшбѣ не слишкомъ переварилось; когда оно до половины протыньстѣ, то положи на дно того блюда, которое должнѣ подавать на столѣ, не много сорочинскаго пшена, сверху онаго порядочно разклади бараньи хвосты, но чѣшбѣ они одинѣ другаго не касались; покрой ихъ совсѣмѣ остальнымѣ сорочинскимѣ пшеномѣ, сохранивѣ форму каждаго хвоста, сверху положи не много бишыхѣ яицѣ, поставѣ блюдо на горячую золу, и на шоршную сковородку положи довольно огню, пусть стоятѣ до тѣхѣ порѣ, покамѣстѣ получатѣ румяной цвѣтѣ; и какѣ на сорочинскомѣ пшенѣ сдѣлаются корки, тогда наклади не много блюдо, чѣшбѣ жирѣ скапалѣ, обшпри края блюда и подавай.

Бараній хвостъ по Прусски.

Возьми чешыре, или пять бараньихѣ хвостовѣ, полкочня капусты, полфунта шпикѣ, обѣли все вмѣстѣ четверть часа вѣ кипятокѣ, и вынувѣ опшуда, положи вѣ чистую воду; выжми капусту, и изрѣжь на нѣсколько кусковѣ, изруби ее мѣлко, свяжи ихѣ каждой вѣ особеннѣсти, нарѣжь также вѣ мѣлкѣе кусочки шпикѣ, не срѣзывая кожицы, свяжи его, положи хвосты на дно маденькой каштрѣлки, и сверху положи капусту, шпикѣ и шесть цѣльныхѣ луковицѣ, связку

связку петрушки, цибули, двѣ головки гвоздики, полголовки чесноку, маленькую вѣточку укропу, не много соли, цѣльнаго перцу, и размочи бульѳономъ, вари вѣ брезѣ на маленькомъ, огнѣ, на рѣжь хлѣбнаго мякишу, и пожарь его вѣ маслѣ, пока хорошо подрумянится, по томъ дай ему скапашь; положи хорошую щепоть муки вѣ масле, оставшееся отъ хлѣбныхъ корокъ, дай ей поджариться, и размочи бульѳономъ, гдѣ варилась капуста, и не много уксусомъ; гари полчаса, чшобъ мука хорошенько поджарилась, и чшобъ изъ этого сдѣлался маленькой кулишъ хорошаго вкусу; сними съ него жиръ и процѣди сквозь сито. Кагда бараньи хвосты сварятся, и какъ ужъ ничего не останется соусу, дай имъ скапашь; оботри все чистымъ полотенцемъ, разклади порядочно бараньи хвосты, переклавши ихъ капустою, положи кругомъ оныхъ луковицъ, а корки сверху капусты, полей все оное соусомъ.

Бараньи головки готовить.

Очистишь и разпласташь головку, и связать Голландскими нитками, варишь вѣ брезѣ; и какъ поспѣетъ, вынуть вонъ, и заправишь на рошперѣ, посыпашь перцемъ, солью съ хлѣбомъ Фрарцузскимъ, и какъ кушашь спросятъ, обжаришь на рошперѣ. облишь краснымъ соусомъ; а соусъ готовишь такъ: положишь анчоусовъ и лимоннаго соку, кулишу, и дашь вскипѣть, обливашь, и подавашь за столъ.

Латша



Лапша обжаренная съ бараниною.

Накашишь бульономъ, и лапшу пожарить въ маслѣ, и откинуть на сито, чтобъ масло стекло; и какъ совѣмъ поспѣетъ баранина, тогда положишь лапшу, и дашь вскипѣть, и подавашь.

Баранина молодая.

Грудинки начинишь яицами съ Французскимъ хлѣбомъ, и обланжировать, и накашишь кулишемъ; и какъ поспѣетъ, тогда изрѣзать кружками лимонъ свѣжій, и дашь вскипѣть, такъ и подавашь на столѣ.

Изъ баранины молодой корбонатъ готовить.

Изрубишь печенку, и поджаришь яицъ съ чухонскимъ масломъ штуки двѣ, и одно положишь сырое, хлѣба Французскаго, сала вешчиннаго и перцу, и дѣлашь корбонатъ съ фаршемъ въ бумажкахъ, изжаришь на рошперѣ, такъ и подавашь.

Изъ баранины старой корбонатъ заправить.

Положишь на рошперѣ часть баранины съ папошникомъ, солью, перцемъ и соусомъ; а соусъ дѣлашь съ Турецкими бобами, поджаришь муки съ чухонскимъ масломъ, и бобы положишь, и накашишь бульономъ; а какъ поспѣетъ, заправишь яицами, и корбонатъ из-

жарить, и окладывать на гранишурѣ, и подавать на столѣ.

Филейная часть изъ баранины.

Филейную часть баранины наръзать тонко, избить ножемъ и укласть на блюдо вещь-сѣ прешлемъ, навѣрхъ укладывать бешую баранину, и послѣ изрубить аячоусу сѣ лукомъ и сѣ каперсами, полить уксусомъ ренскимъ, сверху покрыть вещьнымъ саломъ, и пославъ въ печь; а какъ поспѣетъ; подлить кулишу, и подавать.

Баранина въ растворѣ.

Баранину обланжировать, накашнить бульономъ, и дать кипѣть; и какъ совсѣмъ поспѣетъ, тогда вынуть вонъ, класть въ растворъ, а растворъ размѣщать на ящикахъ и на молокѣ, обжарить въ маслѣ, и класть опять баранину въ шотъ же бульонъ, въ которомъ кипѣла, и послѣдній растворъ развести бульономъ жидко, и шѣмъ заправлять, положивъ петрушки зеленой, и подавать.



ГЛАВА IV.

О телятинѣ.

Телятина въ великомъ употребленіи въ кухнѣ, изъ нее дѣлаютъ различныя для стола кушанья. Въотъ самыя употребительнѣйшія части: голова, мозгъ, глаза, уши, языкъ, потрохъ, ножки, молоки или рубцы, задъ, плечо, шея, грудина, грѣцъ, хвостъ, фалейная часть, почки и мозгъ въ костяхъ.

Какъ приправлять телячью голову.

Вынувши челюсти, должно дать ей цѣлую ночь въ водѣ мокнуть, а послѣ обѣлишь, и сварить въ водѣ; по томъ разболтать въ каштрукѣ горсть муки, сварить сію воду, прежде нежели положишь туда телячью голову, приправъ ее солью, перцемъ, хоршимъ пучкомъ шравъ, двумя луковичами, морковью и паспарнакомъ; когда голова хорошо сварится, дай ей скатать, вскрой мозгъ, и подавай ее съ вкуснымъ соусомъ. Можешь также, когда она сварится по вышесказанному, подавать ее съ разными соусами, на примѣръ съ равигошнымъ соусомъ, или съ Италіанскимъ.

Фаршированная или начиненная телячья голова.

Возьми телячью голову, вымочи ее хорошенько въ горячей водѣ, сними кожу, однакожь берегись ее рѣзать; по шомъ разбери хорошенько голову, и вынь изъ нее мозгъ, языкъ, глаза и щоки, сдѣлай фаршъ изъ мозга, говяжьего жиру, что все возьми мѣлко изкроши, приправь солью, цѣльнымъ перцемъ, петрушкою и крошеною цибулею, поллавровымъ листомъ, шминомъ и базиликомъ, истолченнымъ въ порошокъ; положи туда двѣ ложки водки, стуси сей фаршъ тремя яишными желтками и тремя сбитыми бѣлками; возьми языкъ и глаза, изъ которыхъ вынь все черное, а щоки порядочно вычисти, обѣливши въ горячей водѣ, изрѣжь въ кусочки, и перемѣшай ихъ въ своемъ фаршѣ или начинкѣ, по шомъ положи кожу, съ шелячьей головы содранную, не обѣливши въ кастрюльку ушьями внизъ, и наполни ее своимъ фаршемъ; послѣ сшей ее и свяжи кругомъ нитками, но чтобъ она не потеряла природной своей фигуры, вари ее въ кастрюлкѣ, соразмѣрной ея величинѣ, влей туда не много бѣлаго вина, вдвое больше того бульону, положи пучекъ петрушки, цибули, чесночную головку, три головки гвоздики, вари ее на маленькомъ огнѣ цѣлые три часа; а когда она сварится, дай скапашъ съ ней жиру, и оботри ее хорошенько бѣлымъ полотенцемъ; снявши нитки, кошорыми ее увя-



зываетъ , процѣди одну часть ея варенья
сквозь сито , положи шуда не много кули-
шу , есѣли онѣ у тебя случится , также
всей не много уксусу , дай ему прѣсть на
огнѣ , пока сгустится соусъ , послѣ полей ше-
лячью голову.

Есѣли похочешъ употреблять шелячью
голову холоднымъ кушаньемъ , то надобно
положишь вѣ ошварѣ побольше бѣлаго вина ,
соли , перцу и не столько много бульону ,
дай ей простынуть сѣ ея ошваромъ , и по-
давай на салфеткѣ.

Телячья голова другимъ образомъ.

Ошрѣжь челюсти и морду даже до
глазѣ , положи ее вѣ каштрульку сѣ водою ,
и снимай пѣву , какѣ обыкновенно , изѣ гор-
шка ; по томѣ положи шуда пучекъ пест-
рушки , цибули , двѣ головки чесноку , три го-
ловки гвоздики , лавроваго лисѣу , шмину ,
базилику , соли и перцу ; когда голова сва-
рится , то вынь ее ошшуда , и дай скапашъ ,
сними кости , находящіяся сверхѣ мозгу ; по-
ложи его на блюдо , кошорое долженѣ по-
давашъ на столѣ , полей всю голову соусомъ ,
сдѣланнымъ такимъ образомъ : положи вѣ
каштрульку кусокъ масла , величиною не мно-
го побольше яйца , хорошія двѣ щепоти
муки , соли и цѣльнаго перцу , три яишныя
желтка , двѣ ложки уксусу , разболтай все
вмѣшѣ , и положи шуда полрюмки бульону ,
дай

дай сгуститься соусу на огонь, чтобъ онъ былъ гуще, полей имъ всю голову, обсыпь ее хлѣбнымъ мякишемъ, послѣ полей оную масломъ, дай поджариться въ печи на торш-ной сковородѣ, котораябъ была повыше, дабы не допрогивалась до хлѣбнаго мякиша; когда она хорошенъко поджарится, накрой блюдо, чтобъ спекъ жиръ, обшри края, положи на дно блюда остраго соуса, кошорой найдешь первымъ въ отдѣленіи о соусахъ.

Телячью головку готовить.

Вычистишь и въ соленой водѣ сварить; и какъ сварится, щеки выломашъ, и положишь на блюдо, а соусъ на нее особливо сдѣлашь съ коринкою, съ изюмомъ и съ мигдалемъ цѣлымъ, размѣшаешь масла чухонскаго съ мукою и съ яицами, и наливъ медомъ ставленнымъ, и положишь коринки, изюму, мигдалю и сахару немножко и уксусу; и какъ спросяшъ кушашъ, мѣшаешь, галичкомъ; и какъ поспѣетъ, обливашъ голову, а ножки особливо изжарить въ растворѣ обваляшь и жарить на сковородѣ, а въ растворѣ положишь коринки, и какъ поспѣетъ, окладывашъ на гранишуръ и подавашъ.

Готовить языки и уши телячьи.

Языки и уши тѣлячьи очистишь, и заправишь съ мукою и съ масломъ на фри-



касе ; и какъ поспѣють , положишь лимону свѣжаго и лимонной корки , а мозги шелячьи обланжиришь и очистишь , уксусомъ полишь и солью посыпашь , и нарѣзашь луку кружками , положишь лавроваго лисшу , и послѣ поваляшь въ яицахъ и папошникъ съ мукою и изжаришь въ маслѣ , положишь на гранишуръ ; какъ кушашь спросяшь , шакъ и подавашь .

Телячьи языки разными образами .

Когда сваярятся шелячьи языки въ брезѣ , шо подаются они разными образами , и пригошавляются шочно шакже , какъ говяжій языкъ ; смотри выше о говяжьѣмъ языкѣ .

Телячій мозгъ по матросски .

Возьми два шелячьи мозга , дай имъ помокнуть въ водѣ , и свари ихъ въ бѣломъ винѣ , бульонѣ , съ солью , перцемъ и пучкомъ травъ , сдѣлай рагу изъ мѣлкаго луку и кореньевъ , которые свари съ бульономъ , связкою огородныхъ растеній , приправленнымъ хорошимъ вкусомъ , и сгусши кулишемъ ; обложи ими мозгъ , равно можешь подавашь его шочно такимъ обвазомъ съ различными рагу начальнымъ кушаньемъ . Онъ шакже подается въ аишреме ; когда будешъ маринованъ , шогда его изжарь , и подавай шакже съ жареною пеструшкою .

Телячій мозгъ инымъ образомъ.

Возьми два шелячьи мозга, которые вымочи въ теплой водѣ, вари ихъ по помѣ съ небольшимъ количествомъ бульона, двумя, или тремя ложками бѣлаго уксусу, пучкомъ петрушки, цибули, чесночною головкою, тремя головками гвоздики, шминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ; когдажъ все сварится, разрѣжь каждой кусокъ мозга на двое, и обмочи его въ шѣсто, сдѣланное изъ двухъ горстей муки, разболшанной съ ложкою деревяннаго масла, бѣлымъ виномъ и весьма мѣлкою солью, и жарь ихъ въ перешопленныхъ подчеревахъ до шѣхъ поръ, покамѣстѣ румяно поджарятся и какъ шѣсто будешъ хрустѣть, подавай горячимъ.

Телячьи уши разными образами: онѣ подаются съ разными соусами, когда онѣ сварены будутъ въ бѣломъ брезѣ.

Возьми шелячьи уши, хорошо въ горячей водѣ вымокшія, которыя обѣли послѣ и очисти, сдѣлай брезѣ слѣдующимъ образомъ: положи въ маленькую каструльку хорошаго бульону, не много бѣлаго вина, половину лимона, нарѣзаннаго ломшиками, снявши цедру, пучекъ огородныхъ растеній, соли и нѣсколько кореньевъ; вари съ нимъ шелячьи уши, покрой ихъ нарѣзаннымъ шпикомъ; и сіе-то называется бѣлой брезѣ.



Когда онѣ сварятся, подавай съ острымъ соусомъ, или можно также ихъ фаршировать и обмочить въ битыя яйца, обсыпать хлѣбомъ, и подавать жареными.

Какимъ бы образомъ ни пожелаалъ ты ихъ пригощивать, то свари ихъ въ брезѣ.

Телячьи уши съ горсхомъ.

Возьми чешыре шелячыхъ уха, кошорыя повари минушу въ горячей водѣ, а опшуда вынувъ, положи въ чистую воду; когда онѣ хорошо вычищены будутъ, то свари ихъ съ жидкимъ бульономъ, положивъ не много лимона, соли, перцу, пучекъ петрушки, двѣ головки гвоздики, головку чеснока, лавроваго лиску; когдажъ онѣ сварятся, и будутъ обланжированы, то подавай ихъ съ рагу, сдѣланнымъ изъ гороху слѣдующимъ образомъ: возьми фунтъ, или полфунта мѣлкаго гороху, кошорой поставь на огонь съ кускомъ масла, пучкомъ петрушки и цибули, положи шуда щепоть муки, размочи половину сокомъ, а половину бульономъ и вари на маленькомъ огнѣ; когда онѣ сварятся, положи шуда небольшой кусочекъ сахару и не много весьма мѣлкой соли; естѣли случится кулишъ, положи его шуда цѣлую ложку, чтобъ швой рагу не былъ жидокъ, и полей шелячьи уши.

Телячьи уши съ сыромъ.

Возьми шесть телячьихъ ушей, хорошо въ водѣ вымокшихъ, обѣли ихъ около четверти часа въ кипящѣ, а вынувъ опшуда, положи въ чистую воду и очисти съ нихъ волосы, кошорые будущъ, вари ихъ, положи въ кашрульку рюмку бѣлаго вина, и вдвое того всей бульону; также положи соли, перцу, пучекъ петрушки, цибули, чесношнюю головку, двѣ гвоздишныя головки, поллавроваго лисшу, шмину, базилику и небольшой кусочекъ масла; когда онѣ сварятся, дай имъ скапашъ, сдѣлай фаршъ изъ хлѣбнаго мякиша, кошорой поджарь на огнѣ съ молокомъ, не много нашертымъ сыромъ, поворачивай до шѣхъ поръ, покамѣстъ мякишъ сдѣлается довольно густъ, дай ему остынуть; и по томъ положи шуда не много масла съ чешырьма густыми яишными желтками, разшолки ихъ вмѣстѣ, и начини уши; по томъ обмокни ихъ въ горячее масло, посыпь хлѣбнымъ мякишеиъ и нашертымъ сыромъ; смѣшай все вмѣстѣ, порядочно положи ихъ въ шо блюдо, кошорое должно подавашъ, поджарь гораздо румянѣе на шортной сковородкѣ, обшри края блюда, и подавай безъ соуса.

Телячій потрохъ.

Возьми потрохъ, состоящій въ легкомъ, сердцѣ и селесенкѣ, кошорой изрѣжь въ кусочки,



сочки, дай вымокнуть въ холодной водѣ, и обѣли минушу въ кипящѣ, по томъ положи его въ кастрюльку съ кускомъ масла, пучкомъ шравѣ, поставь его на огонь, и положи туда щепоть муки, замѣшанной съ бульономъ.

Когда рагу сварится, и будетъ приправленъ хорошимъ вкусомъ, то положи туда три яичные желтка, разболшанные съ немногимъ молокомъ, дай ему сгуститься на огнѣ; и прежде нежели подавать будешь, положи туда немножечко винограднаго или лимоннаго соку.

*Телячья печенка, вареная въ собственномъ
ея сокѣ.*

Возьми телячью печенку, сними съ нее жилы, и изрѣжь ломшиками, толщиной въ палецъ, разтопи на сковородкѣ кусокъ масла, изжарь въ немъ печенку, въ куски наръбанную, приправивши ее притомъ солью и перцемъ; когда куски съ одной стороны поджарятся, то переворачивай ихъ, чтобы и съ другой также поджарились; по томъ снявши ихъ со сковородки, вари съ масломъ, петрушкою, цибулею, шарлотомъ, чесночною головкою, что все изкроши, и перемѣшай на сковородкѣ; по томъ положи туда щепоть муки и размочи ее виномъ, дай вскипѣть не много соусу, а подавая на столъ, влей немножечко уксусу.

Телячьи печенки инымъ образомъ.

Нарѣжь ломшиками шелячьи печенки и положи ихъ въ каштрульку съ шарлошомъ, пшрушкою, цибулею и кускомъ масла; поставь на огонь, и положи туда небольшою щепотъ муки, всей стаканъ воды и бѣлаго вина, положи соли и цѣльнаго перцу, вари полчаса, разболтай три яишныя желшка съ двумя ложками винограднаго, или лимоннаго соку; когда шелячьи печенки сварятся, и какъ ужъ мало останется соусу, тогда сгусти его яишными желшками, и подавай на столъ.

Можешь также подавать ихъ другимъ образомъ: нарѣзавши ломшиками, поставь на огонь въ сковородкѣ, положивши туда довольно много изрубленныхъ шарлошовъ, нѣсколько кусковъ масла, соли и цѣльнаго перцу, изжарь ихъ на маленькомъ огнѣ; а прежде нежели подавать будешь, влей туда столовую ложку уксусу.

Телячьи печенки съ крепиномъ.

Нарѣжь маленькими кружечками двѣ луковицы, положи ихъ въ каштрульку съ кускомъ масла, и поставь на огонь, чтобъ онѣ поджарились, изруби шелячьи печенки съ тремя четвертями фунта говяжьяго жиру; по томъ положи ихъ въ иготъ съ луковицею, которую варишь; прибавь хлѣбнаго мякишу, на огнѣ изушеннаго, также поло-



жи молока, пшрушки, цибули, изкро-
шенныхъ грибовъ, соли и цѣльнаго перцу,
четыре яишныя желтка и четыре искро-
шенные же бѣлка, изшолки все вмѣстѣ; возь-
ми посредственной величины каштрулку,
положи шуда на дно нѣсколько ломшиковъ
шпику, сверху свиной крепинъ, которому
прежде дай мокнуть цѣлыя полчаса въ чи-
стой водѣ, и выжми хорошо въ рукахъ,
чтобъ вся вода изъ него вышла; положи
въ него весь свой фаршъ, слѣпи всѣ края
бишымъ яйцемъ, покрой каштрулку бумагою
и крышкою, вари на маленькомъ огнѣ около
получаса, по шомъ дай скапашъ жиру, и по-
шихоньку опшуда вынувъ, оботри бѣлымъ
полощенцемъ крепинъ, и берегись, чтобъ его
не изломашъ; оботри оставшійся жиръ, по-
ложи на то блюдо, которое долженъ пода-
вашъ на столъ, влей сверху хорошаго со-
усу пожже, въ которой положи полложки
винограднаго, или лимоннаго соку.

Телячьи печенки по Итальянски.

Нарѣжь телячьи печенки весьма тонень-
кими ломшиками, возьми пшрушки, цибу-
ли, грибовъ, полголовки чесноку, два шар-
лоша, что все изруби весьма мѣлко, пол-
лавроваго листа, пминеу, изшолченнаго въ
порошокъ, базилику, возьми посредствен-
ной величины каштрулку, положи на дно
слой печенокъ, нарѣзанныхъ тоненьки-
ми ломшиками, приправъ сверху солью,
цѣль-

цѣльнымъ перцемъ , прованскимъ масломъ , положи по немногу всѣхъ травъ , продолжай такимъ образомъ до тѣхъ поръ , пока укла-
дешь въ печенки , приправляя при всякомъ
слобъ точно такъ , какъ первой , вари все это
на маленькомъ огнѣ цѣлой часъ ; по томъ
вынь ихъ изъ кастрюльки ложкою , которою
обыкновенно пѣну снимаютъ , сними жиръ
съ соуса , положи шуда небольшой кусочекъ
масла , разшершаго съ мукою , и полложки
лимоннаго соку , или не много уксусу , дай
сгуститься соусу на огнѣ , мѣшая его без-
престанно ложкою ; естли его будешъ весь-
ма мало , то прибавь шуда не много соку ,
положи шелячи печенки въ соусъ , чтобъ онъ
разогрѣлся ; по томъ порядочно разклади
ихъ въ томъ блюдѣ , которос долженъ по-
давать на столъ .

Оладьи или блины изъ телячьихъ молоковъ.

Сварь шелячи молоки или рубцы съ
водою , солью , пучкомъ пшрушки , цибулею ,
двумя чесночными головками , лавровымъ
листомъ , шминомъ , базиликомъ , шремя
головками гвоздики ; когда это все сварится ,
дай скапашъ , и сними жиръ ; нарѣжь ма-
ленькими кусочками , и маринируй цѣлой
часъ съ небольшимъ кускомъ масла , двумя
ложками уксусу , пшрушкою , цибулею ,
шарлошами , что все прежде изкроши , так-
же солью и цѣльнымъ перцемъ ; дай про-
шывушъ обливкѣ ; по томъ вынь всѣ малень-
кіе



кіе куски рубцовѣ , кашай ихѣ , посыпая мѣкими шравами. Когда они простынутѣ , обмочи ихѣ вѣ бѣтое яйцо , обсыпъ хлѣбными крошками , и поджарь гораздо румянѣе.

Телячьи ножки разными образами.

Телячьи ноги варятся такимѣ же образомѣ , какѣ и шелячьи крезы , есѣли похочешъ подавать ихѣ вѣ собственномѣ ихѣ видѣ , Когда онѣ сварятся , то дай имѣ скатать , и подавай горячими сѣ солью , цѣльнымѣ перцемѣ и уксусомѣ ; есѣлижѣ захочешъ шебѣ положишь ихѣ вѣ куриное и цыплячье фрикасе , то нарѣжь ихѣ кусочками. когда онѣ сварятся , положи вѣ кашрульку сѣ хорошимѣ кускомѣ масла , грибами , пучкомѣ петрушки , цибули , чесночною головкою , двумя шарлошами , лавровымѣ листомѣ , шминомѣ , базиликомѣ и двумя головками гвоздики ; поставъ все это на огонь , положивѣ шуда щепотъ муки , размочи скаканомѣ бѣлаго вина и бульономѣ , приправъ солью и цѣльнымѣ перцемѣ ; вари полчаса на огнѣ ; когда соусѣ до половины упрѣетѣ , вынь пучекѣ отшуда шравѣ , положи шри лишние желтка , разболтанные сѣ уксусомѣ и бульономѣ : сгусти не давши вскипѣть , и подавай на столѣ.

Телячьи ножки другимъ образомъ.

Разрѣжь вдоль по срединѣ чешыре телячьи ноги, сперва хорошо въ водѣ вымоченныя, свяжи ихъ, и положи въ кастрюльку съ бульономъ, довольно жирнымъ, ложкою свинаго шопленаго подчерева и не много водки, положи также пучекъ петрушки, цибули, двѣ головки чесноку, три головки гвоздики, два лавровыхъ листа, шмину, базилику, соли, перцу и щепоть коріандры, свари все это на маленькомъ огнѣ; когда же все сварится и мало ужъ останется соусу, то дай имъ простынуть довольно; по томъ вынувши изъ кастрюльки, обсыпь хлѣбнымъ мякишемъ, сверьху же оной полей не много шѣмъ же жиромъ, поджарь гораздо румянѣе, и подавай въ аншресе.

Жаренныя телячьи ноги.

Возьми чешыре телячьи ноги, которыя перерѣжь пополамъ, свари въ бѣлой водѣ, кошорая дѣлается такимъ образомъ: разболтай двѣ ложки муки съ полгаленкомъ воды и солью; когда онѣ сварятся, то маринируй ихъ солью, перцемъ, уксусомъ, чеснокомъ шарлошомъ, петрушкою, цибулею, шминомъ, лавровымъ листомъ и базиликомъ; и какъ довольно наберутся онѣ того вкуса, то вынь ихъ изъ маринаду или обливки, посыпь мукою, изжарь; подавай также съ жареною петрушкою.

Те.



Телячьи молоки по Лионски.

Взявъ сладкаго мяса , дай ему хорошенъко помокнуть въ водѣ , по шомѣ обѣлай его , возьми полфунша шпику , наръжь ломшиками , и положи въ кастрюльку , чшобѣ попрѣло на малескъомѣ огнѣ до шѣхѣ порѣ , покамѣштѣ оно почти совсѣмѣ изжаритсѣя , по шомѣ нашпикуй имѣ насквозѣ молоки , положи ихѣ въ кастрюльку сѣ хорошимѣ бульономѣ , пучкомѣ пеструшки , цибули , полчесношною головкою , двумя гоздичными головками , пѣшью или шесшью лиспами эспрагона и не множно соли ; вари цѣлые полчаса , процѣди ихѣ наварѣ сквозѣ сито , и сними сѣ него жирѣ ; пославѣ его опѣшь на огонь , чшобѣ сдѣлаалсѣ глассѣ и загласируй имѣ сверху шелячьи молоки ; всей полсшакана бульону въ кастрюльку и двѣ сшоловыя ложки лимоннаго соку , дабы ошсшало то , чшо пригорѣло кѣ кастрюлкѣ ; по шомѣ положи небольшой кусочекѣ хорошаго масла , разшершаго сѣ щепотню муки и два лишныя желшка , дай сгуститсѣя на огнѣ не наливши ; подлей подѣ шелячьи молоки , и подавай въ серединѣ , или въ аншреме :

Телячьи молоки сѣ мѣлками травами.

Изкроши весьма мѣлко укропу , пеструшки , цибули , небольшую головку чесноку и два шарлоша , размѣшай всѣ сѣи шравы сѣ кускомѣ масла , величиною въ полѣйца ,

мѣл-

мѣлакою солью и цѣльнымъ перцемъ , обѣли при или чешыре шелячьихъ молокъ , накопи ихъ во многихъ мѣстахъ , чтобъ масло шуда вошло со всѣми мѣлкими шравами ; положи оныя шелячьи молоки вѣ кашрульку съ нѣсколькими кусками шпику сверху , и влей полшакана бѣлаго вина и столькожъ бульѡну , вари ихъ на маленькомъ огнѣ , шолько чтобъ они помились ; когда они сварятся , сними жиръ съ соуса , кошораго должно бышь не много , положи сверху шелячьи молоки , ешьли случишся у шбя ложка кулишу , положи вѣ соусъ , ибо онъ ошъ него еще будешъ лучше .

Теляхъи молоки на шпилькахъ .

Нарѣжь четверть фунша шпику вѣ маленькіе и шоненькіе ломшики , дай имъ упрѣшь вѣ кашрулькѣ на весьма маленькомъ огнѣ до шѣкъ порѣ , какъ они до половины изжарятся , шогда возьми двѣ шелячьи молоки , хорошо вѣ водѣ вымоченныя и обѣсенныя , кошорыя варѣжь , и положи вѣ кашрульку съ шпикомъ , петрушкою , цибулею , грибами , однимъ шарлошомъ , чесношною головкою , что все сперва изкроши , поставъ все вмѣстѣ на огонь , и положи шуда хорошую щепошь муки , размочи хорошимъ бульѡномъ , вари полчаса до шѣкъ порѣ , покамѣстѣ не останешся болѣе соусу ; ешьли ошъ шпику не довольно будешъ соловъ



лонѣ твой рагу. то положи шуда еще не много соли съ цѣльнымъ перцемъ, не снимай жиръ съ рагу; когда онѣ ужъ совсѣмъ почти сварятся, положи шуда четыре сырыя желтка, дай стуситься на огнѣ, но чшобъ только не вскипѣло, и чшобъ соусъ былъ ссаль густѣ, чшобъ онѣ самѣ приставаля къ мясу; тогда сними его съ огня, протудивши до половины, вошки его весь на маленькія спички, старайся, чшобъ соусъ къ нимъ присталя, обсыпь хлѣбнымъ мякишемъ, и хорошенъко изжарь ихъ на маленькомъ огнѣ, подавай сухими въ антреме.

Телячьи молоки въ рагу.

Возьми жирныя телячьи молоки, кошорымъ дай хорошо вымокнуть въ водѣ, и и послѣ обѣли ихъ; разрѣжь ихъ на пять, или шесть кусковъ, и положи въ кастрюльку съ грибами, кускомъ масла, пучкомъ пеструшки, цибули, поллавровымъ листомъ, двумя гвоздичными головками и полчасношною головкою; поставь все эшо на огонь, и по шомъ положи шуда щепоть муки, размочи рюмкою хорошаго бульону и полрюмки бѣлаго вина, приправь солью и цѣльнымъ перцемъ, вари на маленькомъ огнѣ полчаса, сними жиръ съ него, и положи шуда двѣ хорошія ложки кулиша; сей рагу можешъ служишь тебѣ прикрасою для всякаго мяса, для всѣхъ щоршовъ; только для нихъ надо-
бно

бно дѣлать соусу побольше. Сей рагу служишь равно и для аштреме, и тогда должно употребить двѣ телячьи молоки, а вмѣсто кулиша положи шуда шри яишныя желтка, разболшанные со сливками, и сними немного жирѣ съ рагу, дай стуситься на огнѣ; шолько чшобѣ онѣ не вскипѣлѣ, дабы не свернулся, подавай съ немногимѣ соусомѣ, и положи шуда не много уксусу, есшлы онѣ будешѣ не довольно киселѣ.

Телячьи почки.

Когда изжарены онѣ будущѣ на вертелѣ, то употребляются къ дѣланію фаршей: изкроши ихѣ съ жиромѣ, и положи пшрушки, цибули, и особенно изкрошенныхѣ грибовѣ, стуси сей фаршѣ яишными желтками, и приправь его хорошимѣ вкусомѣ.

Употребляй фаршѣ къ дѣланію жареныхѣ большихѣ шоршовѣ и для такихѣ рагу, гдѣ нуженѣ фаршѣ, можно дѣлать также изѣ нихѣ и яишницу.

Почки телячьи разными образами.

Изжарь ихѣ на вертелѣ, обвершѣвши бумагою; когда онѣ хорошо изжаряшся, то подлей подѣ нихѣ соусу, изѣ перцу, соли и уксусу сдѣланнаго, или еще и шого лучше,

Ж

есш-



есъли похочешъ, нашьпуй ихъ свѣрху шпикомъ, подавай съ тѣмъ же соусомъ.

Телячья ляшка со сливками.

Положи въ каструльку соразмѣрной величины полгаленка малока, хорошій кусокъ масла, разтершаго съ мукою, двѣ чесночныя головки, чешыре шарлоша, пштрушки цѣльной, цибули, лавроваго листу, шмину, базилику, чешыре гвоздишныя головки, двѣ луковицы, изрѣзанныя въ кружки, соли, перцу, дай погрѣться не много сей обливкѣ, и позорачивай ее на огнѣ до тѣхъ поръ, пока масло разтопится; тогда сними съ огня, и положи шуда ляшку, дай ей набраться вкусу чрезъ двенадцать часовъ; пошомъ дай скапать, и хорошо вышри, покрой ее бумагою, масломъ хорошо вымазанною; изжарь на вертелѣ, и подавай съ крѣпкимъ соусомъ, сдѣланнымъ слѣдующимъ образомъ: поставь на огонь каструльку съ двумя луковичами, изрѣзанными въ кружки, и съ кускомъ коровьяго масла, когда онъ хорошо поджаряется, то положи шуда щепоть муки, размочи бульономъ, двумя ложками уксусу, положи кулишу, соли и перцу, вари четверть часа, сними съ него жиръ и процѣди сквозь сито, подлеи подъ ляшку.

Телячья грудинка разными образами.

Она полагается въ куриное фрикасе; должно изрѣзать ее въ кусочки, дашь по-
мок-

мокнушь въ водѣ; по томъ обѣлишь ее, поставишь на огонь, положивши кусокъ масла, пучекъ огородныхъ шравъ, грибовъ, щепоть муки, и размочишь бульономъ, когда она сварится, сними жиръ, сгущи ее прѣмя яичными желтками, разболшанными съ молокомъ, и подавай на столъ, положи не много лимоннаго соку. Она также подается съ капустою и шпикомъ; и тогда обѣли капусту и кусокъ шпика, изрѣзаннаго въ ломтики, и свяжи каждое особо, вари все вмѣстѣ съ хорошимъ бульономъ; не клади шуда соли по причинѣ шпика. Когда все сварится, то вынь капусту и мясо, и положи въ чашку, или блюдо, кошорое должно подавать на столъ; сними жиръ съ бульона, въ коемъ варилося мясо, положи шуда не много кулишу, и увари соусъ, естли его будетъ весьма много, ошвѣдай, хорошаго ли онъ вкусу, и полей имъ мясо. Можно также подавать ее въ фрикандо, или вареною въ брезѣ, съ рагу спаржевымъ.

Хрящи съ мѣлкимъ горохомъ.

Обѣливши хрящи, изрѣжь ихъ, и положи въ каштрульку съ мѣлкимъ горохомъ, кускомъ масла и пучкомъ шравъ, поставь ихъ на огонь, и размочи хорошимъ бульономъ, положи шуда не много кулища; когда уже подавать будешь, положи шуда не много соли, и небольшой кусочекъ сахару, и подавай съ небольшимъ соусомъ.



Жареная телячья грудинка.

Возьми телячью грудинку и изрѣжь въ куски, какъ предъидущую, или оставь шакъ цѣлою, поджарь маленькой кусокъ масла съ мукою; когда оно будетъ румянаго цвѣшу, то всей шуда чешверть галенка воды, или бульону, и по томъ положи теляшину, которую прикажи изжаришь на маленькомъ огнѣ, приправь солью, перцемъ, пучкомъ огородныхъ растеній, и всей полложки уксусу; когда мясо сварится, сними жиръ съ соусу, подавай въ немогимъ соусомъ. Всѣ прочіе куски могутъ приправляемы быть такимъ же образомъ. Жареные голуби дѣлающся такимъ же образомъ.

Телячья грудина употребляется также маринированною, и тогда должно изрѣзать ее въ небольшіе кусочки, положишь въ кастрюльку кусокъ масла, которое разшереть съ мукою, положишь соли, перцу, уксусу, петрушки, цибули, шмину, лавроваго листа, базилику, три головки гвоздики, луковицъ, кореньевъ и воды, дай разогрѣться на огнѣ обливкѣ, безпрестанно ее мѣшая; по томъ положи шуда мясо, дабы мокнуло оно шамъ два, или три часа; по томъ, вынувши его отшуда, оботри и обыпь мукою, жарь ее; и когда хорошо изжаришся, то пода-



давай съ жареною пеструшкою. Всѣ соршты обливокъ дѣлаюся такимъ же образомъ.

Телячьи хрящи съ щавелемъ.

Возьми шелячью грудинку, и срѣжь съ нее хряща по равнымъ кускамъ, обѣли ихъ не много въ горячей водѣ, положи въ кастрюльку кусокъ масла, пучокъ пеструшки, цибули, двѣ головки гвоздики, лавроваго лису, шмину, базилику, чесночную головку, пославъ все а по на огонь, и положи шуда хорошую щепоть муки, размочи бульономъ, приправъ солью и цѣльнымъ перцемъ, вари на маленькомъ огнѣ до тѣхъ перѣ, какъ хрящи сварятся, и какъ не останется ужъ больше соусу, а снимай съ него жиръ не совсѣмъ, но до половины; возьми двѣ горсти щавеля, ощипил хвосты, вымой его хорошенько, и выжми въ рукахъ получше, чшобъ воды въ нихъ ни капли не ошалося; положи его въ иготь, истолки весьма мѣлко; по томъ выжми хорошенько, чшобъ вышло изъ него по крайней мѣрѣ полшакана соку, процѣди сквозь сито, и употреби его для разболшанія шрехъ яишнихъ желшковъ; положи сіе въ хрящи, дай имъ сгуститься на огнѣ, но шолько чшобъ не вскипѣло, какъ фрикасе куриное; ештли соусъ будетъ слишкомъ густъ, то положи шуда не много бульону.



Фаршированная телячья грудинка.

Надобно чѣшобѣ она была нарѣзана по надлежащему, то есть чѣшобѣ вся кожа была на грудины, и тогда положи между кожей и хрящами такого фаршу, сдѣланнаго изъ мяса, какого самъ за благо разсудишь, шей кожу, чѣшобѣ фаршъ не выпалъ, изжарь на вершелѣ, или въ брезѣ; подавай ее съ такимъ соусомъ, или рагу, сдѣланнымъ изъ огородныхъ растений, съ какимъ самъ пожелаешь; чѣшобѣ касается до фарша, то можно дѣлать изъ лапуку, мѣлкаго гороху, мѣлкихъ отурцовъ, кореньевъ и проч.

Телячья грудинка по Нѣмцуки.

Обѣливши ее, вари съ немногимъ бульѣномъ, вливши полстакана бѣлаго вина, положи пучокъ мѣлкихъ травъ, соли и перцу, когда она сварится, положи ее на блюдо, и оберни кожу къ краямъ, чѣшобѣ хрящи были открыты; сверху полей Нѣмецкимъ соусомъ, которой дѣлается изъ кулиша, каперсовъ, анчоусовъ, двухъ пшичьихъ сваренныхъ почекъ, обѣленной петрушкой, шарлотомъ, что все изруби весьма мѣлко, вари не болѣе минушъ, и положи шуда не много цѣльнаго перцу.

Ешьлижъ похочешъ имѣть соусъ гораздо просвѣе, возьми отваръ, гдѣ варилась грудинка, съ котораго сними жиръ, и про-

цѣ-

цѣди сквозь сито; положи шуда небольшо-
шой кусочекъ масла, растершаго съ мукою,
и щепощъ обваленной и изрубленной петруш-
ки, дай сгуститься на огнѣ соусу, и по-
давай.

*Телячья грудинка съ чечевичнымъ кулищемъ,
или кулищемъ гороховымъ.*

Изрѣжь грудинку вѣ куски, обваля ее, и
вари съ хорошимъ бульономъ, положи пол-
фунта шпика, изрѣзаннаго вѣ ломтики, пу-
чокъ мѣлихъ травъ, чесночную головку
и соли; между шѣмъ, какъ она будетъ ва-
риться, вари также четверку чечевицы
или сухаго гороху съ водою, или бульономъ;
когда она хорошо сварится, то протри сокъ
сквозь сито; естли будешь протирать го-
роховую жижу, то прежде нежели будешь
сѣ дѣлать, взявши горсть шпинашу, сва-
реннаго вѣ водѣ, выжатаго и изшолченнаго,
положи вѣ оной горохъ, чшобъ жижа сдѣ-
далась ошѣ того зеленою; и по томъ про-
три, размочивши шѣмъ ошваромъ, гдѣ ва-
рились хрящи, чшобъ придашь густому го-
роху; по томъ положи хрящи и шпикъ вѣ
жижу, увари на огнѣ, естли кулишъ бу-
дешъ весьма жидокъ, и подавай вѣ мискѣ.

Телячья котлетка по Ліонски.

Возьми телячье ребро, которое изрѣжь
по котлетшамъ, и приправивши, нашликуй



ихъ шпикомъ и маленькими огурчиками, приправъ солью и цѣльнымъ перцемъ, маринуй ихъ съ прованскимъ масломъ, солью и цѣльнымъ перцемъ, петрушкою, цибулею и шарлошомъ, жарь ихъ на маленькомъ огнѣ въ ихъ маринадѣ или обливкѣ; когдажъ они изжарятся, то подавай ихъ съ соусомъ, сдѣланнымъ слѣдующимъ образомъ: положи въ кашрульку петрушки, цибули, шарлоту, что все изкроши мѣлко, соли, цѣльнаго перцу, кусокъ масла, разтершаго съ мукою, и положи прованскаго масла и двѣ ложки хорошаго бульону, дай сгуститься соусу на стаѣ, а подавая на столъ, положи шуда цитроннаго соку.

Телячьи котлеты жареные.

Изрѣжь телячье ребро по котлешамъ, и по надлежащему пригошовь ихъ, чтобъ они не слишкомъ долги были, маринуй ихъ цѣлой часъ съ солью, цѣльнымъ перцемъ, грибами, петрушкою, цибулею, небольшою чесношною головкою и не много шеплымъ масломъ; по томъ облей котлешы обливкою, обсыпь хлѣбнымъ мякишемъ, изжарь ихъ на маленькомъ огнѣ, поливая оставшеюся обливкою; когда они хорошо поджарятся, то подлей подъ нихъ соусу изъ жидкаго соку, сдѣланнаго съ двумя ложками лимоннаго соку, солью и цѣльнаго перцу; можешь также подавашъ ихъ въ соусѣ.

*Телячьи котлеты съ шпикомъ:*

Возьми четверть фунта жирнаго шпику, изрѣжь его въ ломтики и положи въ каштрульку съ кускомъ масла, поджарь его не много, и положи туда шелячьи котлеты, чтобъ они также поджарились на маленькомъ огнѣ съ масломъ, переворачивай ихъ безпрестанно, покамѣстъ они изжарятся; по томъ вынь ихъ изъ каштрульки вмѣстѣ съ шпикомъ и положи на шорелку; сними половину жиру, положи въ каштрульку два шарлоша, щепотъ изрѣзанной петрушки, не много соли и цѣльнаго перцу, влей полрюмки бѣлаго вина и столько же бульону, или воды, увари до половины; положи опять туда котлеты съ шпикомъ и при яшныя желтка, разболшавши ихъ съ бульономъ, дай сгуститься соусу на огнѣ, но только чтобъ не вскипѣлъ; а подавая на столъ, положи не много уксусу.

Телячьи котлеты съ грушами.

Надобно нарѣзашъ ихъ весьма толсто, и сдѣлашъ пальцемъ ямочку въ ребрѣ, положи туда не много салпикону, коимъ сдѣлай съ шелячими молоками, обжаренными и изрѣзанными въ кусочки, съ шпикомъ, также изрѣзаннымъ и перемѣшаннымъ съ петрушкою, цибулею, шарлошами и изжаренными грибами, солью и цѣльнымъ перцемъ;

Ж 5



цемъ , зашей кошелешы , чтобъ рагу не выпалъ , и вари ихъ въ кастрюлькѣ съ шпикомъ , немногимъ буліѳномъ , прибавивши полстакана бѣлаго вина ; когдажъ они сварятся , то выложи ихъ порядочно на блюдо ребромъ къ верху , процѣди соусъ сквозь сито , снявши съ него жиръ , положи туда не много кулиша . чтобъ его сгустить , полей кошелешы .

Филейная часть телятины.

Возьми телятины жареной на вертелѣ , кошорую изрѣжь въ самые тонкіе кусочки , положи ихъ въ кастрюльку съ петрушкою , цибулею , чесночною головкою , шарлопомъ , что все сперва изкроши , также солью и перцемъ и кускомъ масла ; влей полстакана деревяннаго масла , мѣшай все вмѣстѣ на огнѣ до тѣхъ поръ , пока соусъ сгустится , но чтобъ деревяннаго масла не видашь было ; а подавая на столъ , положи не много соку лимоннаго ; сей рагу должно кушать какъ можно скорѣе , ибо соусъ свернется въ масло .

Телячьи кишки.

Возьми телячьи кишки , вычисти , и вари ихъ въ водѣ , въ кошорую положи соли , пучокъ петрушки , луку , цибули , двѣ головки чесночныя , лавровой листъ , шмину базилику , три гвоздички ; и когда въ щомъ онъ сварится ,
шо

по откинь ихъ на рѣшето, чтобъ все стекло, и чтобъ онѣ были чисты; положи въ каструльку шесть луковицъ, изрубленныхъ ломшиками, кусокъ масла, и вари ихъ въ ономъ, пока сварятся и станутъ подрумяниваться, прибавь тогда щепотку муки, смочи бульономъ прибавь ложку уксусу, положи это въ кишки, и вари еще, пока соусъ уварится; по томъ возьми блюдо, на которомъ ихъ подавашъ должно, положи въ него кусокъ масла, бѣлаго терстаго хлѣба и не много сыру терстаго же, два желтка яишныхъ, смѣшавъ все вмѣстѣ и подогрѣй на этомъ блюдѣ на маломъ огнѣ, обложи блюдо кругомъ по краямъ поджареннымъ хлѣбомъ, а въ середину на блюдо положи кишки, по томъ положи въ каструльку маленькой кусокъ масла, такъ какъ съ полъйца, щепотку муки, рюмку бульону, ложечку горчицы, подогрѣй соусъ, пока густъ станетъ, полей имъ кишки, которыя на блюдѣ, посыпь сверху тертымъ хлѣбомъ, смѣшавъ съ тертымъ сыромъ, и поджарь сверху, чтобъ хорошенько подрумянилось.

Теллице легкое.

Нарѣжь ломшиами теллице легкое, и положи въ каструльку шарлоту, петрушки, луку, изруби все, положи кусокъ масла, поставь на огонь, и прибавь щепотку муки, смочи рюмкою воды и столькожъ бѣлаго вина, соли, круп-



крупнаго перцу, и дай кипѣть полчаса, взболтай при желѣзкѣ, положи двѣ ложки уксусу; когда легкое сварится и останется мало соуса, то положи взболтанные желѣзки съ уксусомъ, смѣшай все вмѣшѣ, подогрей и подавай.

Готовить куляшъ.

Положишь вещицы, говядины, шеляшины, рѣпы, луку, моркови, духовъ, масла, воды чумичку, поставишь на конюру; и какъ колеръ будешь, накашишь бульономъ, дашь кипѣть часа три, спасировать муки въ маслѣ положишь шухъ же, процѣдишь сквосъ салфешку.

Фрикандо.

Нарѣзашь шеляшины отъ задней ноги, побить ножомъ, нащипковать, и положишь въ глассъ; а соусъ сдѣлашь съ щавелемъ, поджаришь съ масломъ чухонскимъ и положишь вещицы кусокъ, положишь щавель, и накашишь бульономъ, а какъ поспѣетъ, заправишь яицами, подливаешь подъ шеляшину и подавашь.

Телятъя грудинка.

Начинишь яицами съ Французскимъ хлѣбомъ и съ перцемъ, облажиришь, поджаришь муки съ масломъ, положишь вещицы кусокъ, накашишь бульономъ, и сварить раки, а кожу изшолочь, съ масломъ
чу-



чухонскимъ и обжарить, а обжаривши на-
кашишь изъ шеляшины соусомъ, дашь
вскипѣть, процѣдишь опять сквозь сито
въ шеляшину, положишь раковыя шейки, и
подавашь.

Фрикасе съ телятиною.

Изрубить шеляшины мѣлко и обла-
жирить, поджарить муки съ масломъ и
положить вещины кусокъ, луковцу цѣ-
лую, а въ луковцу вошкнутъ шри-
гвоздики, и накашишь бульономъ, какъ
поспѣешь, заправишь яицами, и подавашь
на столъ.

Крезы телячьи.

Вычистишь и обланжирить, заправишь
на фрикасе съ мукою и смасломъ, нака-
шишь бульономъ; и какъ поспѣешь, положишь
раковаго масла, петрушки зеленой, и за-
правишь яицами, шакъ и подавашь.

Легкое телячье.

Обланжирить и послѣ нашпиковать,
заправишь съ масломъ чухонскимъ и съ
мукою, положишь вещины кусокъ, и нака-
шишь бульономъ, и поставивъ на огонь, дашь
кипѣть, печенку изрѣзать шонко лошми-
ками, просолишь, и обвалявъ въ мукѣ, из-
жа-



жаришь въ маслѣ на сковородѣ, и окладываешь на гранишурѣ и подаваешь.

Ножки телячьи.

Сваришь особливо въ брезѣ, сдѣлаешь фаршъ и заправишь, на блюдо фаршъ положишь снизу и сверху, и накрый Французскимъ тѣстомъ; а соусъ сдѣлаешь особливо съ грибами, какіа есть; какъ паштешъ поспѣешь, крышку сняшь, и накашишь соусомъ, такъ и подаваешь.

Рубцы на блюдѣ.

Вычистишь и обланжиришь гораздо, изкрошишь, поджаришь муки съ масломъ положить вешчины, накашишь бульономъ; и какъ поспѣють, заправить яицами, дасть остынушь, поставишь на блюдѣ, посыпашъ сыромъ пармезаномъ сверху, поставишь въ печь; а какъ поспѣють, такъ и подаваешь.

Телятина жареная.

Изрубишь мѣлко сала вешчиннаго и смѣшашъ вмѣстѣ, а послѣ изрубишь анчоусу съ лукомъ, и обжаришь въ маслѣ особливо, послѣ положишь шеляшину, и влишь солу лимоннаго, и смѣшашъ хорошенъко, сдѣлаешь съ онымъ фаршемъ паштешки въ маленькихъ формачкахъ изъ Французскаго тѣста.

Те.

*Телятина.*

Возьми часть шеляшины, изрѣжь въ кусочки ломшиками, и нашпикуй ихъ шпикомъ, приправь солью, цѣльнымъ перцемъ, пшрушкою, цибулею, шарлошомъ, чесночною головкою, что все изруби; по томъ возьми новаго шпику, который бы еще ничего не вонялъ, изрѣжь его въ кусочки, сдѣлай въ чашкѣ слой изъ шеляшины, а другой слой изъ соли, и продолжай такимъ образомъ до самаго конца; по томъ вслей полспакана воды и столько же водки, вари на горячихъ угляхъ отъ четырехъ до пяти часовъ, и подавай шакъ говядину на столъ.

Задняя часть телятины.

Телятины заднюю четверть избить и положить въ брезъ; какъ станешь поспѣвать, засшудишь, и яицъ положишь желшковъ и бѣлковъ на разныя крышки, положишь въ бѣлки шерпазоли, поджаришь, чтобы было красно, и запечь, вымазать чухонскимъ масломъ, и укладывая яицъ чресъ рядъ; сверху яицъ прикрасишь лавровымъ листомъ, и подавать на столъ.

Телятина.

Возьми часть шеляшины, столько же, говяжьяго жиру, и вмѣстѣ изкроши, положи шуда пшрушки, цибули, шарлошу, что все
спер-



сперва изкроши , соли , перцу , два густыя яйца , немножко сливокъ , нашпикуй шпикомъ , положи фаршъ внутрь ; естли случится говяжій рагу , или изъ огородныхъ растеній , кошорыябъ были сварены и протружены : то можешь положить ихъ въ фаршъ , покрой шпикомъ , изжарь въ печи ; когдажъ изжаряся , то вынь пошихоньку , чтобъ ихъ не изломашь , сдѣлай по срединѣ яму , и всей шуда хорошаго жидкаго соусу покрѣплче .

Катышки изъ телятины.

Изрѣжь шеляшину въ маленькіе ломтики , пальца въ два , побей ихъ хорошенько , положи на каждой кусокъ фаршу , сдѣланнаго изъ такого мяса , какое тебѣ за благо разсудится , и положи шуда не много говяжьяго жиру , петрушки , цибули и шарлоту ; когда все изрублено будетъ , то разбей шуда два желшка яишныя , всей полстакана водки , положи шпику и перцу , разклади все эшо на шелячьи куски , покашай каждой изъ нихъ , положи еще въ нихъ по кусочку сала , шпику , и свяжи , изжарь на вершелѣ , обвертѣвши бумагою ; когда они изжаряся , то панируй ихъ и поджарь гораздо румянѣе , полей соусомъ изъ жидкаго соку , приправивши хорошимъ вкусомъ .

Приправленная телятина.

Изрѣжь шеляшину въ самыя тоненькіе кусочки сшолько , сколько тебѣ потребно
для

для приправы того блюда, которое будешь подавать, изкроши петрушки, цибули и шарлошу; по томъ возьми каструльку, и положи шуда не много прованскаго и коровьяго масла съ мѣлкоизкрошенными приправами, солью и цѣльнымъ перцемъ, положи сверху шеляшину, и продолжай такимъ образомъ до шѣхъ поръ, какъ каструлька полна сдѣлается; покрой ее сверху шпикомъ и бумагою, накрой каструльку, вари на маленькомъ огнѣ и на горящихъ угольяхъ цѣлые полтора часа; а когда до половины сваряшся, то влей шуда полшакана бѣлаго вина; когдажъ совершенно поспѣетъ, то подавай съ ихъ же соусомъ, шолько прежде сними хорошенько съ него жиръ.

Телячье плечо въ коробочкахъ.

Изрѣжь шеляшину въ кусочки, сдѣлай коробочку изъ бумаги, соразмѣрную швоему мясу, обмажь ее извнѣ масломъ, положи шуда свою шеляшину съ прованскимъ, или коровьимъ масломъ, петрушкою, цибулею, шарлошами, грибами, чшо все изруби весьма мѣлко; также прибавь соли и цѣльнаго перцу, положи свою коробочку на рошперъ, а подъ исподъ подложи еще листъ бумаги, масломъ намазанной, и жарь на весьма маленькомъ огнѣ, или на горящихъ угольяхъ, шолько смотри, чшобъ бумага не загорѣлась; ешшли огонь будешъ весьма великъ, то можешъ его нѣсколько ушущить; когда мясо съ од-



ного боку поджарится, шо обороти на другой; подавай въ коробочкѣ, поливши сверху щемножко бѣлымъ уксусомъ.

Телячье плечо другимъ образомъ.

Оно рѣжется такимъ же образомъ, какъ выше сказано, и приправляется почти также, съ тѣмъ только различіемъ, что не надобно класъ фаршу; положи въ каштрульку деревяннаго масла, соли, цѣльнаго перцу, петрушки, чабули, шарлоту, грибовъ, что все изкрошиши, покашай ихъ, и вошки на спички, изжарь на вертелѣ, и подавай съ жидкимъ соусомъ, приправивши его хорошимъ вкусомъ.

Употребленіе телячьей ляшки.

Никакое мясо такъ не употребительно, какъ телячья ляшка; ибо изъ нее получается телячій сокъ, и употребляется она въ мясной бульонъ, въ разныя кулиши и соусы; также употребляется она для приданія густоты многимъ брезамъ, для сдѣланія фаршовъ, большихъ и маленькихъ пироговъ, и во многія другія кушанья входитъ.

Какъ дѣлать кулишъ разными образами.

Чтобъ сдѣлать кулишъ, положи въ каштрульку шпикъ, изъѣзаннаго въ маленькіе кусочки, и телятины довольно много, смотря, сколько похочешь сдѣлать кулишу,
по

по томъ положи двѣ, или три луковицы и
 шолько же кореньевъ, поставъ каструльку
 хорошо накрывши намаленькой огонь, чшобъ
 изъ мяса вышелъ сокъ, и послѣ разклади
 подъ него побольше огню, и вари до шѣхъ
 поръ, какъ мясо станешъ приставащъ къ
 ней; и тогда ужъ убавь стню, чшобъ оно
 приставало къ каструлкѣ помаленьку, и
 сдѣлай хорошую густоту; послѣ сего вынь
 свою шеляшину и огородныя расшенія на
 шарелку, а въ каструльку положи кусокъ
 масла и муки, смотря на количество,
 сколько похочешъ сдѣлашь кулишу, ворочай
 на огнѣ до шѣхъ поръ, покамѣсшъ хорошо
 поджарится, а по томъ размочи горячимъ
 бульономъ, и опящъ положи шуда шо
 мясо, которое шы прежде вынулъ на шарелку,
 и вари его еще два часа на маленькомъ огнѣ;
 снимай жиръ почасу съ кулиша; когда все
 эшо окончится, шо процѣди его сквозъ си-
 шо, и употребляй, во что за благо раз-
 судишь. Чшобъ швой кулишъ былъ хорошо сдѣ-
 ланъ, шо долженъ онъ быть хорошаго кори-
 шневаго цвѣшу, не весьма жидокъ и не
 елишкомъ густъ, чшобъ не слыхашъ было
 пригори, и о семъ-шо болѣе всего надобно
 спарашься; ибо за неимѣніемъ кулиша не
 можешъ сдѣлашь хорошаго кушанья.

Вотъ способъ для всѣхъ кулишей, ка-
 кіе шолько шы пожелаешъ сдѣлашь; одно
 шолько мясо, какое въ него положишь, пере-



мѣнясь имена; но какой бы кулишъ ты ни дѣлалъ, надобно всегда класъ шеляшину.

Можешь также дѣлать изъ шелячьяго соку, положивши на дно каструльки немножко шпикку, вѣсколько ломшиковъ луку, а сверху положишь нѣсколько поненькихъ кусочковъ шеляшины; дай всему сему не много попрѣшь на весьма маленькомъ огнѣ, покамѣтѣ пристанешъ къ каструлкѣ, но чтобъ только не сгорѣло, и размочи его бульономъ, вари полчаса, а по шомъ процѣди сквозь сито, и употребляй, на что за благо расудишь.

Телятина другимъ образомъ.

Возьми кусокъ самой жирной шеляшины, какой нюльке можешь достать, чтобъ сдѣлать хорошее блюдо, нашпикуй его шпикомъ, петрушкою, цибулею, грибами, чесночною головкою, что все изруби, также солью и перцемъ, положи шеляшину въ каструльку, и хорошо изкрывши, вари ее въ собственномъ ея сокѣ съ луковицею и двумя кореньями; когда она сварится на весьма маленькомъ огнѣ, сними немножко съ соуса жиръ, и полей имъ свою шеляшину. Естѣли случится у тебя кулишъ, то положи также и его въ свой соусъ, ибо онъ отъ этого будетъ еще лучше.

Теляцій фрикандо простымъ манеромъ.

Возьми ломшикъ шелянины, шолцъною пальца въ два, кошорой нашкикуй сверху шпикомъ, и обѣди немвожко въ кипяшкѣ, а по шомъ вари съ бульономъ и пучкомъ справъ; когдажъ это сварится, то вынь изъ каструльки шеляшину, и сними жиръ съ соуса, процѣди его въ другую каструльку сквозь сито, и по шомъ дай ему прѣшь на огнѣ до шѣхъ перѣ, покамѣстѣ почти ужъ ничего не останешся; тогда положи шуда свой фрикандо, чтобѣ его загласировать; когда онѣ хорошо загласированѣ будетѣ съ той стороны, гдѣ шпикѣ, то положи его на то блюдо, кошорое долженѣ подавать, вычисти въ каструлкѣ остальное, положивши шуда не много кулишу, а и того еще меньше бульону, ошеѣдай, вкусенѣ ли сей соусъ, и подлей его подѣ фрикандо. Всѣ роды фрикандо дѣлающся такимъ же образомъ,

Желе для больныхъ.

Положи въ каструльку курицу; кошорую сперва опали, выпотроши и вычисти; также положи шуда изъ задней части шеляшины около полушора фунша и галенокъ воды, дай кипѣть всему вмѣстѣ, и послѣ сними пѣну; по шомъ вари на маленькомъ огнѣ три часа, и процѣди сквозь частое сито въ каструльку, поставь въ нечѣ съ лом-



шикомъ зеленого цитрону, снявши съ него кожицу; а ешьляжъ у себя его не случишся, шо положи туда нѣсколько капель бѣлаго уксусу и немножко сахару, два или три зернышка соли, двѣ щепотки кориандру, и весьма маленькой кусочекъ корицы, вари четверть часа, и положи туда три разбиыя яйца, бѣлки и желтки съ скорлупою, вари помаленьку, безпрестанно мѣшая до тѣхъ поръ, какъ свой желе будетъ жидокъ; и какъ останется его весьма мало, тогда процѣди его сквозь бѣлую и мокрую салфешку, выжми ее хорошенъко, чшобъ ничего не слышно было щелоку, и чшобъ ничего не осталось воды; разклади свой желе по тѣмъ формамъ, гдѣ онъ долженъ оставаться, пошавъ его въ холодное мѣсто, или на ледъ.

Телячье ребро.

Изрѣжь полфунта шпику, и смѣшай его съ петрушкою, цибулею, небольшою головкою чесноку, что все изруби, также лавровымъ листомъ, шминомъ изсолченнымъ въ порошокъ, базиликомъ, солью и цѣльнымъ перцемъ; наспикуй всю мясистую часть телячьяго ребра, клади его въ каштрульку, положи сперва на дно оной шпику, изрѣзаннаго въ ломтики, также нѣсколько кружковъ луку, моркови и пастернаку, дай всему сему прѣшъ на маленькомъ огнѣ полчаса, по шомъ всей бульону, три ложечки водки,

вари

вари это на маленькомъ огнѣ; когда сварится, и соусу немножко останется, то сними съ него жиръ, и полей имъ шелячье ребро; естли похочешь подавать ребро холоднымъ, то положи его порядочно въ блюдо, полей сверху соусомъ, не снимая съ него жиру, и дай ему остынуть; можешь подавать такимъ же образомъ шелячьи котлеты.

*Телячье ребро, жареное на вертелѣ съ
мѣлкими травами.*

Нашпикуй всѣ мясистыя части шелячьяго ребра, и приготовивши его по надлежащему, положи на блюдо, и маринируй три часа съ петрушкою, цибулею, укропомъ, грибами, двумя шарлошами, что все изкроши весьма мѣлко, также съ солью, цѣльнымъ перцемъ, шершымъ мушкатнымъ орѣхомъ и не много деревяннымъ масломъ; когда онъ будетъ хорошаго цвѣту, то воткни на вертелъ ребро, положи сверху всю приправу, и обверши ихъ двумя листами белой бумаги, хорошо намазанной масломъ; обвяжи такъ, чшобъ мѣлкія травы не могли выпастъ, и жарь на маленькомъ огнѣ; когдажъ изжарятся, сними бумагу, счисти ножичкомъ всѣ травы, которыя прилипнушъ къ бумагѣ и къ мясу, и положи ихъ въ кастрюльку съ немногимъ сокомъ, двумя ложками лимоннаго соку, кускомъ масла, щепотью муки, не много соли и цѣльнымъ перцемъ; прежде нежели сгусишь соусъ,



надобно растопишь немножко масла, и размѣшашь въ немъ яишной желшокъ, чтобъ эшимъ помазать сверху шелячьяго ребра, и обсыпашь его хлѣбнымъ мякишемъ, и послѣ поджарить хорошенъко. Можешь также подавашь шелячье ребро и не обсыпая его хлѣбнымъ мякишемъ, естли покажется тебѣ это лишнимъ, когда оно и безъ того будешь имѣть хорошій видъ.

Телячьи котлетки на сковородкѣ.

Положи въ каштрულку шелячьи кошеле-
ты съ шопленнымъ шпикомъ, петрушкою,
цибулею, немногими шрифелями, солью и пер-
цемъ, что все изкроши весьма мѣлко; положи
также ломтикъ цитрону, снявши съ него
кожу, покрой шпикомъ, и вари на малень-
комъ огнѣ; когдажъ сварятся, вынь ихъ
изъ каштрулки, оботри съ нихъ жиръ, и
положи на то блюдо, которое будешь по-
давашь; вынь также ломтикъ цитрону, на-
ходящегося въ каштрулкѣ, и положи туда
не много куляшу, сними жиръ съ соуса,
поспавъ его на огонь, и полей имъ коше-
лешы.

Телячьи котлетки инымъ образомъ простѣе.

Изрѣжь шелячье ребро по кошелешамъ,
и по надлежащему приготовь ихъ, положи
на дно каштрулки четверть фунта шпику,
изрѣзаннаго въ ломтики, и маленькой кусо-
чекъ

чекъ масла; а сверхъ кошелешы: свари ихъ на маленькомъ огнѣ въ собственномъ ихъ сокѣ, ворочая почащу; когда они сварятся, то положи въ то блюдо, которое будешь подавать, и сверхъ покрой шпикомъ; положи въ кастрюльку ихъ отвару, три яишныя желтка съ бульономъ, обѣснкою и изкрошеною петрушкою, изкрошеннымъ шарлотомъ; все, что пристанетъ къ кастрюлкѣ, счисти, дай сгуститься на огнѣ, и влей туда не много уксусу, положи не много цѣльнаго перцу, полей имъ кошелешы, также положи туда немного соли, есѣли онъ не довольно будетъ солонъ.

Телячьи хвосты.

Возьми три телячьи хвоста, и разрѣжь пополамъ, обѣли ихъ въ кипящѣй, положи въ маленькую кастрюльку съ жирнымъ бульономъ, петрушкою, цибулею, чесночною головкою, шремя головками гвоздики, двумя шарлотами, лавровымъ листомъ, шминомъ, базиликомъ, солю, перцемъ, луковицею, морковью и пасернакомъ, вари ихъ до тѣхъ поръ, покамѣстъ сварятся; и какъ ужъ останется немножко соусу, вынь и протуди, процѣди соусъ сквозь рѣдкое сито, чтобъ и жиръ вмѣстѣ процѣдлся; надобно, чтобъ его не болѣе осталось, какъ полшакана, влей его въ кастрюльку съ шремя яишными желтками, разболшанными съ хорошею цѣпошью муки, сгущи на огнѣ;



по томъ обмочи вѣ него шелячи хвосты, и посыпь ихъ хлѣбнымъ мякишемъ положи порядочно вѣ шо блюдо, кошорое долженъ подавать, и поджарь ихъ на шоршной сковородкѣ, подавай съ острымъ соусомъ; пригото- вивши такимъ образомъ, можешь ты ихъ жарить и подавай съ симъ же самымъ со- усомъ.

Телячи хвосты съ капустою и съ шпикомъ.

Возьми два шелячи хвоста, и разрѣжь ихъ пополамъ, обвали ихъ съ полфунтомъ шпику, изрѣзаннаго вѣ ломтики, по томъ обвали также капусту, разрѣзавши на че- тыре части; когда все посвѣетъ, то вы- хуви капусту, положи вѣ чистую воду, и по томъ выжми ее хорошенъко, сними верхнія листья, и свяжи ее, положи хвос- ты вѣ маленькую кастрюльку съ кусочка- ми шпику, также связаннаго, и съ капу- стою, пучкомъ петрушки, цибулею, пол- чесащиною головкою, шремя головками гвозди- ки, маленькимъ кусочкомъ мушкатнаго орѣ- жа, размочи бульономъ, не много солью, цѣлымъ перцемъ, вари на маленькомъ огнѣ до пѣхъ поръ, пока хвосты сварятся; вынь ихъ изъ кастрюльки, дай имъ скапать и оботри съ нихъ жиръ; положи хвосты, перемавши капустою, а сверху покрой шпи- комъ, положи вѣ кастрюльку кулишу шолово, сколько надобно для соусу, съ небольшимъ кускомъ масла, малымъ количествомъ соли



и цѣльнымъ перцемъ , дай ему сгуститься на огнѣ , полей имъ капусту и мясо ; ешь-лижъ не случится у тебя кулишу , то возьми не много ошвару , гдѣ варилась капуста , котрой и процѣди сквозь сито ; прежде хорошо сними съ него жиръ , положи его въ каштрулку съ небольшимъ кускомъ масла , разтертаго съ мукою , дай сгуститься на огнѣ . Талячи хвосты подаются еще съ разными рагу , сдѣланными изъ огородныхъ растений .

Телятина съ сорочинскимъ пшеномъ .

Свари полфунша сорочинскаго пшена въ маленькой каштрулкѣ съ бульономъ и шопленнымъ шпикомъ ; когдажъ оно почти сварится , и будетъ весьма густо и довольно жирно , то положи его пальца въ два толщиною на дно шого блюда , которое должно будетъ подавать на столъ , и которебъ можно было поставишь на огонь ; положи сверху сорочинскаго пшена такого мяса , какого тебѣ за благо разсудится ; или можно даже положишь разнаго мяса вмѣстѣ , но надобно , чтобъ оно было сварено въ брезѣ и приправлено хорошимъ вкусомъ ; покрой все сверху сорочинскимъ пшеномъ , такъ чтобъ ничего не видѣть было мяса ; порамай все ножемъ , поставъ блюдо на горящія уголья , покрой торшною сковородкою , и положи сверху довольно огню , и пусть варишься до шѣхъ поръ , покамѣстѣ сорочинское



ское пшено хорошо подрумянится; подавая на столъ, сними жиръ, которой тамъ будетъ, и подавай сухимъ, или, естъяи похочешь, можешь влить немножко соуса на дно блюда. Можешь такимъ же образомъ подавашь всѣ роды рагу, которые ты уже подавалъ; только чѣмъ соусу было не много.

Крошево изъ разнаго мяса.

Возьми такого мяса, какого похочешь, изъ дворныхъ пшицъ, или изъ дичины, жаренаго уже на вертелъ, и даже можно взять разнаго мяса, естъяи не случится одного сорша, изкроши его весьма мѣлко, положи въ каштрулку кусокъ масла, пшуршки, цибули, два шарлоша, изкрошенные весьма мѣлко, поставь на огонь, и положи туда щепотъ муки, всей полстакана бульону и столькожъ соку, соли и цѣльнаго перцу, вари четверть часа; по томъ положи туда мясо, чѣмъ оно разогрѣлось, но только чѣмъ не вскипѣло, или естъяи похочешь, чѣмъ оно взварилось; въ случаѣжъ, естъяи мясо будетъ твердо, то надобно варить по крайней мѣрѣ часъ на весьма маленькомъ огнѣ; а чѣмъ сгустить соусъ, положи туда двѣ щепотки тертаго хлѣба, подаваяжъ крошево на столъ, для хорошаго виду, положи кругомъ блюда корокъ изъ жаренаго хлѣба, какъ для шпинашу.

ГЛАВА V.

О свининѣ и ея пользѣ.

Свинина очень пріятнаго вкуса, и не лѣзя обойшися безъ нее въ кухнѣ; однакожь я объ ней не много буду говорить, потому что ея мясо хошя пишашельно, но не скоро варится. Какъ всѣ части свинины употребляются, то я сдѣлаю изъ сего маленькое сокращеніе къ удовольствію шѣхъ, кошоры ес въ пищу употребляютъ.

Свиную голову готовить.

Голову свиную обобрашъ и варишь въ соленой водѣ съ укусомъ, и сдѣлашь руляша, снятъ съ костей поросенка, и начинишь фаршемъ и вешчиною, сварить густо лицъ и шущъ же положишь, увершъ въ салфешку, и увязашъ Голландскими нитками крѣпко, варить въ той же водѣ; и какъ поспѣетъ голова и руляша, дашь остынуть, и наръзавъ руляша ломшиками, окладывать свиную голову, и подавашъ.

Свиную середку, или лопатку готовить.

Свинины свѣжей лопашку, или середку сварить въ соленой водѣ съ укусомъ, изтереть четверть хлѣба сыпнаго, четверть фунта сахару и корицы, изшолочь вмѣстѣ, смѣнашь съ хлѣбомъ, сахаромъ и съ



корицею , и снявъ кожу съ середки , посыпъ онымъ хлѣбомъ шолсто, и положивъ на сковоро-
роду , посшавишь въ печь , и дашь стоятъ
до шѣхъ порѣ , какъ запечешся ; а соусъ
подъ эшу середку сдѣлашь такимъ образомъ:
налишь въ клюкву воды не много , положишь
хлѣба Французскаго , корицы , сахару и
дашь кипѣть , и прошерешъ сивозъ сиво подѣ
эшу середку , которую такъ и подавашъ.

Какъ кишки свиныя дѣлать.

Взяшь шелячьихъ фрезовъ , вычистишь ,
обѣлишь въ горячей водѣ , положишь въ ка-
стрюльку соли , перцу , базилику , нѣсколько
листовъ лавровыхъ , не много чесночныхъ
головокъ , смочивъ водою все вскипятишь , по
шомъ вынувъ , изрубить и положишь въ ка-
стрюльку , прибавя шретью часть хорошаго
бѣлаго шпику , изкрошишь не много шого
жиру , что внутри свиньи бываешъ , по-
солишь , положишь перцу , петрушки , бази-
лику , маерану и укропу ; по шомъ взяшь
восемь желшковъ , положишь фрезы , а бѣлки
збьишь и сваришь сливокъ , и все вмѣстѣ
смѣшашъ , такъ чшобъ можно ими было
начинишь свиныя кишки , которыя по шомъ
варишь въ молокѣ.

Какъ колбасы дѣлать копченныя.

Свиныхъ окороковъ мясо изрубить мѣл-
ко одну мѣру , по шомъ говижьяго мяса мяг-
каго

каго изрубить, накрошить сала свиного мѣлко такуюжѣ часть, чтобѣ было не изѣ нупри, а срѣзанное съ мяса ошѣ жилѣ очистишь хорошенько, смѣшашъ вмѣстѣ, и положишь соли, кишнецу не много, и ежели есть, шолченой селистры съ полложки, смотрѣшь кишки, чтобѣ были толсты; а начинивши ихѣ, связашъ въ шрехѣ шонкихѣ палочкахѣ, и повѣсиль на морозѣ дня на два, а по томѣ повѣсиль въ дымѣ, смотрѣшь, чтобѣ было не горячо, покопшишь дней пять; сняшь и перевязашъ покрѣпче палочки, и опять повѣсиль копшишь, и смотрѣшь, чтобѣ прокопшѣли, и былибѣ шуги.

Окорокъ просольной вешчины изготавить.

Просольной вешчины окорокѣ сварить въ водѣ, и кожу снявѣ, положишь въ гласѣ; по томѣ обланжирить капусту, изрѣзашъ, а не рубить, и поджарить муки съ масломѣ красно, и накашишь жирнымѣ бульономѣ, послѣ капусту положишь, и дашь кипѣшь; и какѣ поспѣешѣ, тогда окорокѣ вынуть изѣ гласу, и обложивѣ капустою, подавашъ на столѣ.

Какѣ готовить вешчину.

Ляшка и плечо употребляющся для окороковѣ, надобно ихѣ посолишь и закопшѣть, и для чего сдѣлай разсолѣ изѣ соли, селистры и изѣ всѣхѣ употребительныхѣ правѣ, какѣ



какъ • то положи шмину, лавроваго листу; базилику, бальзаму, и можжевельнику, что все размочи половину водою, а половину положи винныхъ дрожжей, дай настояться всѣмъ симъ правамъ въ разсолѣ 24 часа; по томъ процѣди его, и положи шуда окорокъ свиинны на двѣ недѣли; по томъ вынувши изъ разсолу, дай имъ скапашь, и хорошенько обшерши, копши ихъ въ дыму; когда они будутъ сухи, то для сохраненія нашри ихъ винными дрожжами и уксусомъ, а сверьху посыпь пепломъ.

Когда похочешъ варишь вешчину, то счисши сверьху нечистошу, ничего не снимая кожи, дай ей помокнуть въ водѣ два, или три дня, чшобы соль изъ нее вымокла, обверни въ бѣлую тряпицу, и положи въ кашрульку, кошораябъ была не слишкомъ больше окорока; всей шуда воды и краснаго вина по одной мѣрѣ, также положи кореньевъ, луковицъ, хорошенькой пучечикъ разныхъ мѣакихъ правъ, вари окорокъ около пияши, или шести часовъ на маленькомъ огнѣ; когдажъ вешчина сварится, дай просшынуть ей въ собственномъ ея отварѣ, по томъ вынь ее отшуда, и сними пошаконьку кожицу, положи сверьху жиру, изкрошеной пштрушки, съ немногимъ перцемъ, и послѣ шершой хлѣбной корки, а сверьху поджареной муки съ масломъ, чшобъ хлѣбная корка размокла съ жиромъ и получилабъ хороший цвѣщъ; подавай въ антресе.

Ко:



Когда окорока будутъ еще новые и небольшие, то можешь изжарить ихъ на вертелѣ и подавать горячими, или холодными въ антреме; только не забудь, что должно ихъ больше вымочить, чтобъ жарить на вертелѣ, нежели тогда, когда хочешь варить ихъ въ брезѣ.

Котлеты изъ свѣжей свинины въ рагу.

Изрѣжь свѣжее свиное ребро по кошелемамъ, и вари ихъ, положи въ каштрульку не много бульону, пучекъ травъ, не много соли и перцу; возьми по шомъ шелячи мо-
локи, и обѣли ихъ, изрѣжь, и положи въ каштрульку съ грибами, нѣсколькими печенками пшичьими и небольшимъ кускомъ масла, поставь ихъ на огонь; положи сюда хорошую щепоть муки, размочи половину бульономъ, влей также спаканъ бѣлаго вина и соку, нужнаго для приданія хорошаго цвѣта рагу, также положи соли, цѣльнаго перцу, пучекъ пштрушки, цибули, полчесночаную головку, двѣ головки гвоздики, увари его хорошенько, и полей имъ котлеты. Ты можешь приготавливать котлеты такимъ же образомъ, какъ рагу; и когда они почти совсѣмъ уже сварятся, то положи сюда мо-
локи, печенки и грибы съ такою же приправкою.



Какъ дѣлать солонину изъ свинины.

Всякое мясо свиное весьма годно для дѣланія солонины, но филейная часть всѣхъ лучше, нарѣжь шакъ великіе куски, какъ самъ за благо разсудишь, и возьми неполченной соли, напри ею вездѣ свое мясо, положи его въ соразмѣрное судно; когда оно будетъ полно, то закупорь его хорошенько, дабы воздухъ не могъ проходить; и по прошествіи пяти, или шести дней можешь ее употреблять; ешьлижъ похочешь хранить ее подольше, то положи шуда побольше соли; замѣшь также и сіе, что чѣмъ солонина новѣе, тѣмъ она лучше, по томъ употреблай ее или для кушанья съ прошершымъ горохомъ или съ различными рагу; куда бы ты ее ни употреблялъ, то не клади ужъ больше соли въ рагу; а ешьли швоя солонина будетъ чрезмѣрно солона, то дай ей помокнуть въ теплой водѣ, прежде нежели будешь варить, покамѣстѣ немножко вымокнетъ.

Какъ дѣлать шпикъ для шпикованія разной говядины и свинное сало.

Возьми сверху свинины сало, и сколько возможно помельше оставлай мяса, разклади его на доскахъ въ погребѣ, и посоли шолченою солью, полагая на десяць фунтовъ сала фунтъ соли, нашерши его хорошенько солью, клади кусокъ на кусокъ, и положи подъ гнетъ, и пошавъ, пусь стоить

ишѣ такимѣ образомѣ по крайней мѣрѣ недѣ-
ли двѣ , а по томѣ перенеси ихѣ въ сухое
мѣсто , чѣшобѣ они высохли.

Свиное сало дѣлается такимѣ образомѣ:
вычистивши сало , шо есть снявши кожу ,
сверху находящуюся , изрѣжь сало въ ма-
ленькіе куски , положи ихѣ въ кошель съ
водою , луковицею , нашпикованною гвоздикою ;
дай ему разтапливаться на маленькомѣ огнѣ до
шѣхѣ норѣ , пока мясо , не моги разшопить-
ся , начнешѣ поджариваться , и тогда вынь
его изѣ огня , и дай остынуть до полови-
ны , и по томѣ переложи въ глиняной гор-
шокѣ , чѣшобѣ онѣ совершенно протыль.

Колбасы изѣ свинины.

Возьми луковицу , которую изкроши и
свари съ водою и саломѣ ; когда она хорошо
сварится , и когда не останеться ничего ,
кромѣ жиру , шо возьми сала , изрѣжь въ
кусочки , положи въ шу кашпрульку , гдѣ
варился лукѣ съ кровью , сливками , припра-
вивши мѣлкою солью , разными кореньями ;
перемѣшай все хорошенько , и начини симѣ
кишки , которыя нарѣжь сперва такѣ длин-
ными , какѣ похочешѣ имѣшь колбасы , не
весьма туго начинивай ихѣ , чѣшобы онѣ , ко-
гда вариться будутѣ , не преснули ; завяжи
каждые два конца колбасы ; по томѣ вари
ихѣ въ горячей водѣ по крайней мѣрѣ чѣш-
верть часа ; а чѣшобѣ узнашь , сварились ли



онѣ, шо вынь одну изъ ихъ ложкою, и проколи булавкою или шпилькою; ешьли крови ничего не покажется, а виденъ будетъ одинъ шолько жиръ, шо это значишь, что онѣ ужъ сварились; по шомъ дай имъ простынуть, дабы можно было ихъ изжарить, когда похочешь, подавай ихъ на шолѣ.

Свинья ноги готовить.

Свинья ноги очистишь и сваришь въ соленой водѣ, чшобъ въ половинѣ поспѣли; и ешьли ешь рѣпа руская, или Нарвская, шо нарѣзать гвоздиками, и поджаришь въ маслѣ съ вешчиною и съ сахаромъ красно, положишь уксусу, накашишь кулями, и ноги положишь вмѣстѣ, и какъ поспѣюшь, шакъ и подавать.

Какъ готовить роletъ изъ поросенка.

Ваяшь поросенка, сняшь кожу, а на кожу накласъ яицъ пшеницныхъ, бѣлки особливожъ, языковъ копченыхъ, шелячьего фаршу, перцу, пштрушки рубленой, фишашекъ, соли не много, завязать въ салфетку крѣпко Голландскими нитками, сваришь мягко гораздо, положишь подъ гнетъ, послѣ рѣзать шшуками, окладывать вокругъ холоднаго, или шакъ подавать на шолѣ.

Чиненой поросенокъ.

Изрубить печенку поросячью съ шпикомъ, шампіоновъ, каперсовъ, немножко чесноку, благовонныхъ справъ, шалфею, положи все въ каштрулю, посолишь и перцемъ посыпашь, двѣ гвоздички шолченныя, и шѣмъ начини поросенка, по томъ жарь, какъ обыкновенно.

Лушій кровавья кишки.

Чшобъ сдѣлать хорошенько кишки, надобно взять луку, изрубить его мѣлко, и сварить въ горячей водѣ, по томъ вынуть и положить въ кровь, и прибавишь соли, перцу, не много молока, хорошую ложку жирнаго бульбону, по томъ возьми жиру свиного изъ подчеревка, изрѣжь оной мѣлко, и вмѣстѣ все перемѣшай рукою, а кровь надобно взять, какъ скоро свинью убьютъ, горячую, и во все время ее бить безпрестанно; какъ наполнишь онымъ кишки, то положи въ каштрульку, и дай кипѣть; а чшобъ узнать, поспѣли ли онѣ, то прокалывай булавкою; и ежели будешь ишши кровь, то не поспѣли; а ежели пойдешь жиръ, то поспѣли.

Какъ приготовить солянку.

Взяшь вещицы, нарѣзашь такъ шочно, какъ обыкновенно пригошворяются бураки, сколько кому угодно, положишь въ чашку, и наливаешь горячую водою, перемѣняешь воду



чешыре раза ; когда нальешь , то мѣшай ложкою , не много дай стояшь , и по томъ сливай и наливай другою , нарѣжь говядины такимъ же образомъ , приготожь очищенныхъ и нарѣзанныхъ огурцовъ , луку рѣпчаго , также всей хорошей смѣшанной , все оное изгожь ; по томъ возьми кашпурьку , положи масла , и разпопи , послѣ положи вешчину , и поджарь хорошенько , во время онаго мѣшай ложкою , положи говядину и опять поджарь , положи луку , и огурцовъ приготовленныхъ ; когда довольно поджарятся , то положи смѣшанной , и смѣшай хорошенько , поставь опять на огонь , и когда увидишь , что довольно поджарилось , то снимай , и налей кипяшкомъ воды , такъ чтобъ вся оная покрылась водою , и на вершокъ выше мяса былобъ воды , поставь на хорошій жаръ , чтобъ оная цѣлой часъ мѣста на ономъ постояла , и подавай ; надобно , чтобъ оная не была толща .

Какъ разныя сосиски дѣлать .

Возьми свинины , кошорая по жирѣ , изруби ее , и положи шуда пспрушки и изкрошданой цибули , приправь солью и пряными кореньями , начини эшимъ шелячи или свинныя кишки , нарѣзавши прежде ихъ столь долгими , сколько самъ пожелаешь , и по томъ изжарь ихъ ; можешь придашь имъ такой вкусъ , какой самъ за благо разсудишь , какъ : то съ трюфелями или шарлотомъ .

Есть-

Естьли будешь класъ шрюфели, то изруби ихъ съ мясомъ, смотря на количество, сколько самъ захочешь; ешьлижъ шарлошы, то клади ихъ весьма мало, дабы они прочій вкусъ не заглушили. Плоскіе сосиски дѣлаются такимъ же образомъ, съ шѣмъ только различіемъ, что должно класъ мясо въ свиной крепинѣ, изжарь ихъ такимъ же образомъ.

Свиныя колбасы.

Возьми жирныхъ свиныхъ кишокъ, и вымывши ихъ хорошенько, нарѣжь столь длинными, сколько похочешь имѣть колбасы, дай имъ помокнуть въ водѣ, положи туда не много уксусу, шмину, лавроваго лисшу, базилику, дабы онѣ набрались хорошаго вкуса; по томъ возьми часть сихъ кишокъ, изруби ихъ въ кусочки съ саломъ и свинойю, приправь все вмѣстѣ солью и пряными кореньями, и положи еще не много анису, по томъ начини сею начинкою до половины свои кишки, дабы онѣ варившись не разпадались; ешьли онѣ будутъ полны, завяжи у нихъ оба концы, вари въ каштрулькѣ, вливши половину воды, а половину молока; также положи сала, шмину, лавроваго лисшу, базилику и немножко сала; когдажъ онѣ сварятся, дай имъ просыхнуть въ ихъ отварѣ; а какъ похочешь подавай ихъ на столъ, то изжарь и подавай.



Буженина.

Взявъ свиной окорокъ свѣжій, снявъ кожу, нашереть солью, класть перецъ, набишь луку, изшолочь гораздо больше лавроваго листу, и все класть на окорокъ, кожей на-крыть, положишь въ судно, наливъ кислыхъ щей, ренскаго уксусу не много, дашь мокнуть прои сутки, по томъ вынуть и жарить въ печи. Индѣйку можно такимъ же образомъ жарить и гошовить, такъ какъ сви-нину, и подавать на столъ.

Буженина другимъ образомъ.

Взявъ свиной окорокъ, свѣжаго шарлошу нашолочь съ солью, и нашереть окорокъ, и просолишь еще солью не много; по томъ взять мясы и взварить въ красномъ уксусѣ, облишь окорокъ, и дашь мокнуть прои су-тки, тогда вынуть и жарить въ печи, и мясы съ уксусомъ тушить же положишь; а какъ по-сѣесть, подавать на столъ.

Поросенка готовить.

Сдѣлай сперва хорошій бульѳонъ изъ говядины, или задней части шеляшины съ двумя шелячьими же кожами, положи пучекъ непрушки, цибули, двѣ чесночныя головки, три головки гвоздики, половину мушкаш-наго орѣха, луковцу и кореньевъ; когда говядина сварится, то процѣди бульѳонъ
сквозь

сквозь сито, положи поросенка въ другую каструльку, соразмѣрную его величинѣ, съ четырью большими раками, и съ шѣмъ бульономъ, кошорой ты процѣдилъ, всей шуда бѣлаго вина, положи соли и цѣльнаго перцу; вари около полшора часа, по томъ процѣди наваръ сквозь сито, сними съ него жиръ, и поставь въ печь, чшобъ онъ сдѣлаася жидокъ, какъ желе; положи шуда половину лимона, снявши прежде съ него кожу, и шесть яишныхъ бѣлковъ бишыхъ съ скорлупою; когда онъ будетъ жидокъ, то процѣди его сквозь салфешку; по томъ положи поросенка въ каструльку, соразмѣрную его величинѣ, сверху чешыре рака съ пучкомъ зеленой петрушки, полей желеемъ поросенка; когда желе повсюду разольется, то обмочи каструльку въ горячую воду, и скорѣе опрокидывай поросенка въ то блюдо, кошорое должно подавать, подъ исподъ положи салфешку.

Фаршированной поросенокъ.

Когда онъ хорошо очищенъ будетъ, то надобно снять его съ костей покуснѣе, расплащать на бѣломъ полотенцѣ, и сверху положить хорошаго говяжьяго фаршу, пригошованнаго хорошимъ вкусомъ, кошораго накласть надобно толщиною въ палецъ, положить сверху сего фарша слой вешчины, другой слой сала, послѣ слой шрюфелей и одинъ слой яишныхъ густыхъ желтковъ;



покрой всѣ ломшики сала фаршемъ; по томъ покашай поросяшину, только берегись перемѣшашь ломши сала; обверни его широкими и тоненькими ломшиками сала, свяжи потуже, и вари три часа съ половиною бульона и половиною бѣлаго вина, солью, цѣльнымъ перцемъ, кореньями, луковицами, хорошимъ пучкомъ петрушки, цибулею шарлошомъ и базиликомъ; когда онъ сварится, то дай остынуть ему въ его отварѣ, и подавай холоднымъ въ антреме.

Поросенокъ по Лионскіи.

Вычисливши его хорошенько и выпотрошивши, надобно поискунѣ снѣжь его съ кожей, выкалывая ногъ и головы, сдѣлай фаршъ такимъ образомъ: положи въ кастрюльку полгаленка хорошаго молока; когда оно сварится, то положи шуда около полфунша хлѣбнаго мякишу, которой вари до тѣхъ норъ, покамѣстъ онъ все молоко въ себя вберетъ; и какъ оно сдѣлается довольно густо, то почасу его мѣшай; и на концѣ, дабы не пригорѣло, дай ему остынуть; возьми шеляшины около одного фунша и столькожъ говяжьяго жиру, что все вмѣстѣ изкроши, и по томъ положи шуда хлѣбнаго мякишу съ петрушкою, цибулею, двумя шарлошами, грибами, что все изкроши весьма мѣлко, также солью, перцемъ, чешырю яйцами, бѣлками и желтками, изруби въ кусочки поросячью печенку и почи

чи столькожъ сырой вѣщины, и смѣшай все съ фаршемъ; положи все въ поросенка, зашей его, и жарь на вертелѣ, положивши сверху нѣсколько кусочковъ шпика, надобно обвернуть его въ салфешку, и варить, какъ предъидущій; подавать же на столѣ должно такимъ же образомъ, шо есть холодныхъ въ антреме.

Какъ солить мясо.

Взявъ мяса 100 фунтовъ, соли гораздо сушеной четыре фунта и шестьдесятъ шесть золотниковъ, селищры мѣлко измолоченной 24 золотника; или все равно: на 12 фунтовъ мяса положишь соли 54 золотника, селищры три золотника; и ежели разсолу не будешь, шо должно сварить шпифъ воды, размѣшавъ въ ней соли; и когда она прѣсыхнѣтъ, влишь ее въ мясо.

Г Л А В А VI.

О ягнскѣ.

Хошя ягнчье мясо не есть самое превосходное на кухнѣ по причинѣ худаго вкуса; однакожъ я не преминулъ изъяснить нѣкоторыя его части, кошорыя въ большемъ употребленіи.

Ягнчѣ



Ягняій потрохъ и голова.

Подъ именемъ потроха разумѣется голова, печенка, сердце, легкое и ножки, срѣжь челюсти и морду, дай имъ вымокнуть въ водѣ съ ошпашкомъ потроха, изрѣзаннаго въ кусочки, обѣли ихъ, и вари на маленькомъ огнѣ съ бульономъ, небольшимъ кускомъ масла, пучкомъ петрушки, солью и перцемъ; когда онѣ сварятся, разболтай при яйшныхъ желткахъ съ небольшимъ количествомъ малока и дай сгуститься оному соусу на огнѣ; вслей также шуда немножко уксусу, положи голову въ то блюдо, кошорое долженъ подавать, скрой мозгъ, положи его кругомъ блюда, а сверху полей соусомъ.

Ягнячья голова разными образами.

Возьми двѣ ягнячьи головы съ шеями, срѣжь съ нихъ челюсти и морду, обѣли ихъ, и вари въ бѣломъ брезѣ, какой показанъ для щелячыхъ ушей, положи ее по томъ въ каштрульку съ бульономъ, хорошенкимъ пучкомъ шравъ, солью, перцемъ, кореньями, луковицами и лимоннымъ, сокомъ, вари ихъ на маленькомъ огнѣ; когда сварятся, скрой съ нихъ мозгъ, и положи ихъ въ то блюдо, кошорое долженъ подавать, а сверху полей такимъ соусомъ, какой тебѣ за благо разсудится, какъ-то Испанскимъ или соусомъ равигошнымъ и проч.

Или

*Или простѣе.*

Возьми бульѳну изъ ихъ отвару , только смошри , чшобъ онъ былъ не пересолень , разболшай его съ шремя лишними желшками и щепошью изкрошенной пешрушки , сгусши его на огнѣ , и полей имъ сверху головы.

Какъ приправлять четверть ягненка.

Передняя чешверть ягненка вкуснѣе, нежели задняя; она обыкновенно подается жареною вмѣсто жаркаго ; можно также подавашь ее съ фрикандо ; а чшобъ ее хорошенько загласировашь , то возьми глассу , находящагося въ каштрулькѣ , и разклади его на ягнячье мясо ; можешь также подавашь ее съ фрикандо съ шпинашнымъ рагу , или жареною въ брезѣ съ рагу , сдѣланнымъ изъ мѣлкихъ огурцовъ , а остальную чешверть ягненка прикажи изжаришь на вершелѣ ; когда она простынешь , то сдѣлай изъ нее крошево , а кругомъ разклади кошелешы.

Филейная часть ягненка.

Положи въ каштрульку кусокъ масла и грибовъ , изруби пучекъ шравъ , поставь ихъ на огонь , и положи шуда щепошь муки , полей бульѳномъ , дай вариться грибамъ до шѣхъ поръ , какъ не останешся почти ничего соусу , тогда филейную часть ягненка , жареную на вершелѣ , изрѣжь въ шонень-
кіе



кіе и маленькіе кусочки , положи шуда шри-
яшные желшка , разболшавши ихъ съ мо-
локомъ , дай стусшиться соусу на огнѣ , но
только чшобъ онъ не вскипѣлъ , приправь его
хорошимъ вкусомъ , положи шуда не много
лимоннаго соку , и подавай на столъ , всей
еще немножко укусу.

Филейная часть ягненка гругимъ образомъ.

Для сдѣланія соуса всей сливокъ въ
каструльку , и вари ихъ до шѣхъ поръ ,
какъ стусшятся , и между шѣмъ , какъ они
только будущъ вариться , мѣшай ихъ безъ
престанно , чшобъ они не свернулись ; когда
будешь подавать ихъ , то положи шуда из-
рѣзавши филейную часть ягненка , дай ей по-
вариться , но только чшобъ не вскипѣла ,
приправь хорошимъ вкусомъ , и шакъ подавай.

Ягнячи ножки съ густотою.

Свари въ хорошемъ брезѣ дюжину яг-
нячьихъ ногъ и осмншцашъ , или двашцашъ
маленькихъ бѣлыхъ луковицъ , сдѣлай не-
большую густошу изъ хлѣбнаго мякиша ,
шершаго сыру , куска масла и шрехъ яиш-
ныхъ желшковъ , смѣшай все вмѣстѣ , и положи
на дно шого блюда , кошорое долженъ бу-
дешь подавать на столъ , поставъ сіе блюдо
на горящія уголья , дабы прилипла не много
сія густоша , разклади свѣрху оной ягнячи
ножки , переклади ихъ мѣлками луковцами ,
дай

дай еще не много пожариться на огнѣ, пошомъ дай скапашъ жиру, и сверьху полей хорошимъ шелячьимъ соусомъ. Языкъ и хвостъ приправлюся точно такъ, какъ и бараньи.

Г Л А В А. VII.

Вообще о дворныхъ птицахъ.

Я ужъ довольно разпространился, говоря доселѣ о грубомъ мясѣ; теперь должно поговорить еще о мясѣ, которое гораздо вкуснѣе.

Я начну съ цыпленковъ, потому что они весьма полезны для здоровья; мясо у нихъ самое пишашельнѣе, и скоро варится; это первое кушанье изъ маснаго, которое подаютъ больнымъ.

Всякая дворная птица, какъ скоро зарѣзана будетъ, должна быть шотчасъ ощипана; ее не должно класъ въ горячую воду, а послѣ щипашъ, но надлѣжитъ сухую ее щипашъ; не прежде должно ее пошрошить, какъ когда ужъ она осмолена, или опалена будетъ; опали ее въ печи, зажегши великой огонь, и бережненько поворачивай ее на огнѣ, шолько чшобъ пухъ, оставшійся на ней, опалился; естльишъ не способно будетъ шебъ сего сдѣлашъ въ печи, шо просто, возьми листъ бумаги, которой зажги подъ цыпленкомъ, по шомъ выпошроши его такимъ образомъ



разомъ : разрѣжь кожу на задѣ шеи у всякой дворной пщицы, и бережененько вынь зобъ, дабы кожа у шеи спереди вся цѣла была; по шомъ всумъ палецъ, и поверни его согнувши, чшобы вынуть внушренность или пошрохъ; такимъ образомъ легко вынешь кишки, печенку и желудокъ; по шомъ сдѣлай побольше дыру возлѣ крестца, и бережененько выпопроши пщицу, напрасно ее не раздирая, выкинь желчь изъ печенки, и вынь извнушри желудокъ; всѣ дворныя пщицы, равно какъ и дичь, опаливаются и пошрошашся точно такимъ же образомъ. Естлижъ похочешъ пригошавлять и подавашъ какую нибудь пщицу жареною, то не должно ее опаливать, но шолько выпопроши по вышесказанному, поддержи ее на горящихъ угольяхъ, обошри хорошененько чисто шряпицею, вычисти ихъ, напослѣдокъ нашпикуй, какъ самъ за благо разсудишь.

Фрикасе изъ цыплятъ.

Возьми двухъ жирныхъ цыплятъ, опали ихъ, вычисти и выпопроши, изрѣжь по часнямъ, и положи въ теплую воду, чшобъ дашь имъ немножко окрѣпнуть, положи также шуда и печенки, вычистивши желчь, желудокъ, разрѣзавши все въ немъ находящееся, кошорыя сперва надобно опалишь надъ горящими угольями, дабы кожа слѣзла; надобно ошрѣзать ножки, а шею должно шолько до половины ошрѣзать; когдажъ
швои

швом цыплята хорошо окрѣпнушѣ, шо дай имѣ скапашѣ на рѣшѣшѣ, положи ихѣ вѣ каштрюлькѣ сѣ кускомѣ хорошаго масла. пучкомѣ петрушки, циба ли, лавровымѣ листомѣ, не много шминомѣ, базиликомѣ, двумя гвоздичными головками, грибами и ку очкомѣ вешчины, есѣли она у тебѣ случитѣся; поставѣ все на огонь, и пусть спойшѣ до шѣхѣ порѣ, покажѣшѣ ничего почти не останѣся соусу; положи шуда хорошую щепотѣ муки, и разболтай не много сѣ горячею водою, приправѣ солью и цѣальнымѣ перцемѣ, увари соусѣ хорошенѣко; когда же будѣшѣ подавашѣ, шо выпусти шуда три яишныя желѣшка, и разболтай ихѣ сѣ сливками или молокомѣ, и вылей вѣ фрикасе, дай сгуститѣся ему на огнѣ, но только чѣшобѣ не вскипѣлѣ; ибо вѣ прошивномѣ случаѣ соусѣ швой свернѣся; положи шуда лимоннаго соку, или немножечко укусу; разклади фрикасе свое вѣ блюдо, пошрѣхѣ на дно, ножки и крылья сверѣху, полей вездѣ соусомѣ и грибами. Есѣлижѣ похочѣшѣ имѣшѣ фрикасе побѣлѣе, шо сними кожу сѣ цыпляшѣ, прежде не жели будѣшѣ ихѣ рѣзашѣ по частямѣ, изжарѣ ихѣ сѣ артишоками, до половины сваренными, по шомѣ изрѣжѣ ихѣ по частямѣ, поставѣ на огонь вѣ каштрюлькѣ сѣ кускомѣ масла, пучкомѣ шравѣ и сѣ нѣсколькими кусками артишоки, положи шуда, также изкроши ихѣ и перемѣшай вѣ маслѣ сѣ изкрошеннымѣ эстрагономѣ, солью и цѣальнымѣ



перцемъ, начини симъ фаршемъ цыплятъ; и положи ихъ въ кашрульку, вложивши ножки во внутрь; жарь ихъ въ маслѣ, послѣ положи кусокъ шпика на брюхо, и жарь ихъ на верселѣ, обвертѣвши бумагою; когдажъ они изжарятся, положи остатокъ изкрошеннаго эсрагону въ кашрульку съ двумя печенками и небольшимъ кускомъ масла, растершаго съ мукою, двумя яишными желтками, влей полстакана соку и двѣ ложки бульону, не много уксусу, положи соли и цѣльнаго перцу, дай сгуститься соусу на огнѣ не варивши, дабы яицы не свернулись.

Цыплята съ виноградомъ.

Опали, обчисти и выпошроши цыплятъ; нафаршируй ихъ печенкою съ масломъ, петрушкою, цибулею, морковью, пастернакомъ и двумя головками гвоздики, жарь все это вмѣстѣ на огнѣ до тѣхъ поръ, покамѣстѣ подрумянятся; положи туда хорошую щепоть муки, влей стаканъ бульону, дай вариться, и пущь до половины укипитъ, прсѣди соусъ сквозь сито; потомъ возьми хорошую горсть неспѣлаго винограда, весьма зеленаго, вынь изъ него зернышки, и обланжируй въ горячей водѣ; а выувъ ошшуда, дай скапашъ съ него водѣ, положи въ соусъ съ двумя яишными желтками, дай сгуститься на огнѣ не варивши, шолько почаще поворачивай; какъ
скоро

скоро соусъ стусшится , сними съ огня , и полей имъ своихъ цыплятъ.

Цыплята жареные на вертелѣ.

Возьми жареныхъ цыплятъ , которые уже подаваемы были на столъ , изрѣжь ихъ по частямъ , и вошки каждой кусокъ на тершелъ , обмочи въ бишое яйцо , приправъ солью , перцемъ , петрушкою и изкрошеною цибулею , обсыпь хлѣбнымъ мякишемъ , и обмочи въ коровье или прованское масло ; по томъ опять посыпь хлѣбнымъ мякишемъ , изжарь на маленькомъ огнѣ , поливая помаленьку масломъ ; подавай сухими , или съ жидкимъ соусомъ.

Цыпленокъ съ сыромъ.

Опали и обчисли пару цыпленковъ , выпотрошавши ихъ и вложавши ноги вовнуשרь , разрѣжь ихъ не много на спинѣ , и побей ножемъ , положи ихъ опять въ кастрюльку съ маленькимъ кускомъ масла , влей полстакана бѣлаго вина и столькожъ бульону , положи туда пучекъ петрушки , цибули , полголовки чесноку , двѣ головки гвоздики , половину лавроваго лиску , шмину , базилику , не много соли и цвѣльнаго перцу , вари цѣлой часъ на маленькомъ огнѣ , чтобъ они только чшо варились ; по томъ вынь отшуда цыплятъ , и положи въ соусъ кусочекъ масла , разшерцаго съ мукою , дай ему стусшиться



на огнѣ; возьми по томъ шо блюдо, которос должно подавашъ на столѣ, всей часть сего соуса на дно онаго, а сверьху соуса положи горсть шершаго сыру; послѣ положи своихъ цыпляшѣ, полей ихъ еще осташкомъ соуса, и по томъ опять посыпь нашершымъ сырѣмъ, поставь блюдо на весьма маленькой огонь, покрой торшнюю скотородкою, сверьху кошорой наклади огня; когда они хорошо подрумяняются, и соусу не много останешся, подавай горячими. Если сыръ будетъ слишкомъ солонъ, шо не должно его класъ въ ошварѣ, гдѣ варились цыплята.

Цыплята съ цвѣтною капустою.

Возьми два не слишкомъ большіе цыпленка, кошорыебъ можно было изжаришъ на вертелѣ, опаливши ихъ, вычистивши и выпопрошивши, вынь желчь изъ печенѣкъ, кошорыя изкроши, и перемѣшай съ кускомъ масла, петрушкою, изкрошенною цибулкою, солью и цѣльнымъ перцемъ, начини симъ фаршемъ своихъ цыпляшѣ, оставь ножки, и припхни ихъ, какъ обыкновенно водится, поджарь на огнѣ въ каштрулкѣ съ небольшимъ кускомъ масла; по томъ обверни ихъ въ куски шпика и бумагу, обмазанную масломъ, и жарь на вертелѣ; когдажъ изжарятся, шо положи ихъ порядочно въ шо блюдо, которос должно подавашъ, разклади сверьху цвѣтную капусту, съ кошорой бы
прж-

прежде хорошо вода скапала; и которую сварить должно въ водѣ съ небольшимъ, кускомъ масла и солью; полей сверху соусомъ, сдѣланнымъ съ небольшимъ кускомъ масла, величиною въ полъайца, кулишемъ, солью и цѣльнымъ перцемъ, дай ему сгуститься на огнѣ, не варявши.

Панированные цыплята.

Опали и выпощроши своихъ цыплятъ; положи ноги во внутрь, положи цыплятъ въ кастрюльку съ кускомъ масла, бѣлымъ виномъ, солью и цѣльнымъ перцемъ, пучкомъ петрушки, цибули и чесночною головкою, свари на малевкомъ огнѣ и облей соусомъ хорошенъко своихъ цыплятъ; по томъ обмочи ихъ въ бѣшеное яйцо, обсыпь хлѣбнымъ мякишемъ, обмочи оныя въ масло; и по томъ еще обсыпь хлѣбнымъ мякишемъ, поджарь ихъ гораздо порумянѣе, подавай на столъ сухими, или съ жидкимъ соусомъ, которой бы былъ покрѣпче.

Какъ приправлять жирныхъ цыпленковъ съ яйцами.

Они приготовляюща всѣ одинакимъ образомъ, и обыкновенно подаются жареными; можешь подавать ихъ обверченными шпикомъ или нашпикованными, смотря по вкусу хозяина; а чтобъ они изжарились по надле-



жашему, шо это узнать можно, шупая пальцемъ, и смотря, ешлы хорошо поджаряся и будущъ мягки, шо время вынимать ихъ изъ печи; чшоѣ касается до цѣвшу, шо не должны они быть ни весьма блѣдны, ни весьма поджарены.

Всѣ почти умбюшъ жарить мясо на вертелѣ; но не многіе знаютъ мѣру, сколько должно его жарить; и о семъ-то болѣе всего должно стараться; ибо ошъ сего зависить доброта мяса.

*Холодные цыплята, жареные на вертелѣ
разными образами.*

Ешлы похочешъ подавать жареныхъ цыплятъ холодными, шо изжарь ихъ на вертелѣ слѣдующимъ образомъ: опали ихъ въ печи, вымошши, и положи имъ во внутрь не много шерстаго сыру, также изкрошенной печени, не много пшрушки, накрошенной цибули, немножечко соли, зашей ихъ, дабы ничшо отшуда не выпало; изжарь ихъ на вертелѣ, обвертѣвши широкими ломшиками шпику, нарочно для шого нарѣзаннаго, и еще сверху бумагою; не держи ихъ на весьма жаркомъ огнѣ, дабы они не подрумянились, ибо цыпьята холодные, жареные на вертелѣ, должны подаваемы быть на вертелѣ; когда твои цыпьята изжарятся, шо положи ихъ въ шо блюдо, которос должно подавать на столѣ, и всей шуда таково со-
у су



усу, или рагу, какой тебѣ за благо рассудишься, и шакъ подавай.

Цыплятъ кинитъ.

Сдѣлашь фаршъ, и начинишь имъ цыпленка внушри, и положишь еще за кожу; а фаршъ сдѣлашь изъ печенокъ съ саломъ, хлѣбомъ Французскимъ, яицами, полсжишь одинъ анчоусъ и перцу, и завязашь Голландскими нишками, изжаришь на вертелѣ; соусъ же для него сдѣлашь такимъ образомъ: варишь сахаръ съ водою; и какъ онъ сдѣлается густъ, то положишь лимону свѣжаго, нарѣзавъ кружками, и обланжиривъ крыжовникъ въ водѣ, положишь въ сахаръ, и дашь вскипѣть разъ, послѣ снявъ съ огня, изжаришь цыплятъ, положи въ эшотъ соусъ, подаваш на сшолъ.

Цыплятъ готовить въ растворѣ.

Цыплятъ заправишь и положить въ брезъ; а какъ поспѣють, вынушь вонъ, и нащипашь зеленой петрушки; и какъ спросишь кушашъ, то отщипишь масла фунта три, цыплятъ обваляшь въ растворѣ, и обмокнувъ въ горячее масло, обжаришь въ ономъ, и послѣ петрушку въ томъ же маслѣ обжаривъ, обсыпашъ цыплятъ на блюдъ, шакъ и подаваш сухими.



Цыплятъ готовить съ сахарнымъ горохомъ.

Сахарной горохъ обланжирить, и поджарить муки съ масломъ чухонскимъ, положить вещьны, а цыплятъ обланжирить, накашить бѣлымъ бульономъ, и положить сахару немножко, пеструшки щипаной; и какъ спросятъ кушашъ, заправляешъ янцами и подавашъ.

Цыплятъ готовить съ раками.

Поджарить муки съ масломъ, и накашить бульономъ бѣлымъ, а съ раковъ очистивъ кожу, исполочь съ масломъ чухонскимъ, и обжарить въ каструлькѣ, а обжаривши, шѣмъ же накашить бульономъ, и процѣдишь сивозъ сиво, положить въ цыплятъ щипаной пеструшки, шакъ и подавашъ.

Цыплята подъ соусомъ съ крыжовникомъ.

Цыплятъ очистить, обланжировать, нащипковать шпикомъ и изжарить на вертелѣ, а соусъ для нихъ сдѣлать особливо такимъ образомъ: взять крыжовнику, обобратъ его, положить въ каструльку сахару, бѣлаго вина, дать кипѣть, положить туда же лимонной корки, и класъ цыплятъ, жарить на вертелѣ; а какъ поспѣютъ, то все выкласъ на блюдо съ крыжовникомъ, а цыплятъ положить навсрхъ, и подавашъ на сшолъ.

О Индѣйскихъ пѣтухахъ и журицахъ.

Ляшки Индѣйскихъ пѣтуховъ съ сливками.

Ешьяли похочешь подавашь ляшки Индѣйскаго пѣшука, изжаривши на вертелѣ, которыя уже подаваемы были на столѣ: шо не должно ихъ обвертывать шпикомъ; естѣлижъ онѣ будущъ сырыя, шо обверни ихъ нарочно для сего изрѣзанными широкими ломшьями шпiku, свари ихъ въ соусѣ, сдѣланномъ слѣдующимъ образомъ: положи въ каштрюлку кусокъ масла, величиною въ полъѣца, положи муки, петрушки, перцу, соли, цибули, чесноку, двѣ головки шарлоту, три головки гвоздики, лавроваго листа, шмину, базилику, двѣ щепотки кориандру и не много молока, поворачивай на огнѣ каштрюлку до шѣхъ порѣ, пока все эшо закипитъ; сними жиръ съ соуса, и обмочи шуда ляшки, по томъ потчасъ посыпь хлѣбнымъ мякишемъ; изжарь ихъ на маленькомъ огнѣ, поливая понемножку оставшимся шѣмъ же жиромъ, въ которой прежде шы ихъ обмокалъ; всей въ каштрюлку полшакана соку и двѣ ложки лимоннаго соку, положи соли и цѣльнаго перцу, разогрѣй все, и подлей подѣ ляшки.

Индѣйской пѣтухъ.

Надобно опалишь Индѣйскаго пѣшука, и разрѣзашь его пополамъ, поискуснѣ разобрашь, и положишь на каждую половину хо-



рошаго фаршу, покашашъ по шомъ каждую половину, связашъ ее, и варишь обвертѣвши наръзанными для сего ломтями шпикъ, вливши стаканъ бѣлаго вина, столькожъ бульону, положишь пучекъ петрушки, цибули, чесночную головку, двѣ головки гвоздики, не много шмину, лаврового листу, базилику, соли, перцу, двѣ луковицы, изрѣзанныя кружечками, моркови и пастернаку; когдажъ все сварится, то сляшъ жиръ съ соусу, и процѣдивъ его сквозь сито, полишь имъ Индѣйскаго пѣшуха.

*Потрохъ Индѣйскаго пѣшуха въ бѣломъ фри-
касе, или жареной.*

Возьми одинъ, или два потроха Индѣйскаго пѣшуха, содержащій въ себѣ крылья, ножки, шею, печенку и желудокъ, вымой все въ водѣ и вычисти; положи въ кастрюльку съ кускомъ масла, пучкомъ петрушки, цибули, чесночною головою, двумя головками гвоздики, шминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, и грибами, поставь все на огонь, и положи туда хорошую щепоть муки, размочи водою и бульономъ, приправь солью и цѣльнымъ перцемъ, вари, и дай упрѣть до шѣхъ поръ, какъ соусу не много останется; когдажъ будешь подавать, то вынь оттуда пучекъ травъ, положи три лишныя желшка, разболшанные съ сливками, дай сгуститься не варивши, а подавая, налей немножко уксусу, или лимоннаго соку.

Крылья

*Крылья Индѣйскихъ пѣтушковъ съ жѣлкимъ
лукомъ и сыромъ*

Возьми шесть, или восемь крыльевъ
отъ Индѣйскихъ пѣтушковъ, кошорымъ дай
хорошенько вымокнуть въ водѣ, обѣли ихъ,
и вычисти, положи въ кашрульку съ пуч-
комъ пепрушки, цибули, двумя головками
гвоздики, лавровымъ листомъ и не много
базилкомъ, вай шпаканъ бѣлаго вина, и
столькожъ бутѣону, вари на маленькомъ
огнѣ цѣлые полчаса, положи шуда по край-
ней мѣрѣ двенадцать мѣдихъ луковицъ обѣ-
леныхъ въ горячей водѣ, и хорошо вы-
чищенныхъ; не много соли и цѣльнаго перцу;
еще повари, и какъ сварятся, вынь ихъ изъ
кашрульки и дай скадаться, процѣди соусъ
сквозь сито; есѣли его будетъ слишкомъ
много, то положи шуда небольшой кусо-
чекъ масла, разшерстаго съ мукою; дай сту-
сниться на огнѣ; возьми то блюдо, кошо-
рое должно подаваться на столъ, положи на
дно не много соуса, а сверху полгорсти
нашерстаго пармезану, положи сверху крылья,
а между ими мѣлкой лукъ, полей все остав-
шимся соусомъ, покрой нашерстымъ сыромъ,
поставь блюдо на легкой огонь, дай разо-
грѣться, пока ничего почти не останется соуса;
сверху поджарь порумяне, накрывши шорп-
ною сковородкою, и положивши на оную
огню, подавай горячимъ.



Курица, приготовленная обыкновеннымъ образомъ.

Отали и выпошроши ее, вложи ноги во внутрь, по шомъ положи на дно каструльки небольшой кусокъ масла, двѣ луковичи, изрѣзанныя въ кружии, положи курицу къверху брюхомъ, покрой ее двумя изкрошенными кореньями, положи пучекъ разныхъ мѣлкихъ травъ и не много соли, вари такимъ образомъ курицу на горящихъ угольяхъ; когдажъ она до половины сварится, то всей шуда полстакана бѣлаго вина; а какъ совсѣмъ поспѣетъ, то свими жиръ съ соусу, и процѣди его сквозь сито, положи шуда не много кулишъ, и полей свѣрху курицу.

Приправленная курица.

Возьми хорошую курицу, опали ее, обчисши и выпошроши; сдѣлай фаршъ изъ собственной ся печенки съ напершымъ шпикомъ, петрушкою, цибулею, шарлотами, двумя яишными желтками, солью и перцемъ, начини такимъ фаршемъ свою курицу и сшей ее съ двухъ концовъ, повари въ каструлькѣ съ жиромъ, по шомъ вошкни ее на вертелъ, и обложи ее кругомъ новою вѣщиною и ломтями мягкаго хлѣба, обверни въ нѣсколько листовъ бѣлой бумаги такимъ образомъ, чшовъ ни сокъ, ни жиръ не могъ оштуда вышечь; изжарь ее на весьма ма-

маленькомъ огнѣ , не поливая ; а снявши съ вершела, подставь что нибудь подъ нее, чтобъ сокъ шуда вытекъ ; положи курицу въ блюдо , кошорое должно подавашъ на столъ , вещьину и ломши хлѣба обложи кругомъ , и полей сокомъ , кошорой изъ нее выдешъ.

Курица съ молокомъ.

Свари въ каструлькѣ хорошаго молока съ шминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ и коріандромъ , и пусть уварится до половины, процѣди его сквозь сито , и положи шуда горсть хлѣбнаго бѣлаго мякишу , поставь опяшь на огонь, чтобъ мякишъ набрался молока ; тогда сними съ огня молоко , и положи шуда четверть фунта корицы, изрѣзанной въ маленькіе кусочки, двенадцать орѣховъ сладкаго миндаю, весьма мѣлко изрѣзанныхъ, также соли, нашерпаго мушкашнаго орѣха , пять сырыхъ яишнихъ желтковъ; положи это все во внутрь курицы, кошорая должна ужъ быть опалена, выпрошена и хорошо вычищена, зашей ее хорошенько , чтобъ ничто не могло выпастъ и сварь, размочивъ молокомъ, приправъ солью, и положи не много коріандру; когда она сварится, и жиръ съ нее хорошо скпаестъ, подавай съ соусомъ.



Утки и Гуси.

Утка съ сливками.

Сіе кушанье обыкновенно дѣлается изъ утки, жареной на вертелѣ, и которая осталась отъ стола цѣлая; срубъ у нее съ брюшка мякоть, и изкроши весьма мѣлко, положи въ кашпурьку съ горчицею хлѣбнаго мякиша, и вари на огнѣ съ молокомъ до тѣхъ поръ, покамѣстѣ оно сдѣлается густо, и тогда протруди, положи также туда около полфунта говяжьяго жиру, петрушки, цибули, грибовъ, что все сперва изкроши; соли, перцу и пияшъ яишныхъ желтковъ, положи сей фаршъ въ ушку на мѣсто брюха; поровняй сверху ножомъ, омочившимъ въ битое яйцо; посыпь хлѣбнымъ мякишемъ, положи ушку въ шоршную сковородку на широкіе ломти шпика, покрой бумагою, и поджарь ее; послѣ подавай съ крѣпкимъ соусомъ, которой найдешь первымъ въ ошдѣленіи о соусахъ.

Утка фаршированная.

Возьми ушку и заправь ее, по томъ сдѣлай фаршъ изъ шелячьего и сладкаго мяса, говяжьяго мозгу, грибовъ, шпигу, соли, перцу, гвоздики, петрушки, луку, цибули, по томъ подними кожу у утки полегоньку пальцемъ, вынь изъ нее желудокъ и положи вмѣсто онаго фаршу, котораго положи также и подъ кожу; по томъ обзери ее всю шпикомъ и заката хорошенько вишниками, ищобъ

чтобъ изъ нее не выпалъ фаршъ, и изжарь ее на вершелъ или въ каструлькѣ, закрой крышкою и поставь на маленькомъ огнѣ, дай прѣсть; а какъ она упрѣстетъ, то облей, какимъ хочешь, соусомъ.

Утку готовить.

Ушку обланжиришь, разняшь по составамъ, накорбовашь, и поджаришь муки съ масломъ, по томъ накашишь ее бульономъ, и какъ въ половину поспѣетъ, нарѣзашь лимону соленаго кружками, и шуда положишь; когдажъ совсѣмъ поспѣетъ, то положи зеленой пепрушки, наперешь Французскаго хлѣба, замѣси на яицахъ лепешку, и изжарь ее на сковородѣ въ маслѣ, нарѣжь сухарями, и какъ подавашь на столъ, положи на блюдо.

Ушка въ гешепотѣ.

Опали, выпотроши и разрѣжь ушку на четыре части; свари ее въ маленькой каструлькѣ съ рѣпною, капустою, пастернакомъ, морковью, луковицами, что все сперва изкроши, и перемѣшай вмѣстѣ, обли все, и по томъ положи въ маленькую каструльку съ хорошимъ бульономъ, кусочкомъ шпикъ нарѣзаннаго въ ломтики, свяжи все, и положи еще пучекъ мѣлкихъ травъ и не много соли. Когда все сварится, то положи ушку на блюдо, которое долженъ по-



подавать на столъ, вокругъ ее положи
всѣ огородныя зелья, сними жиръ съ того
бульѡну въ маленькую кастрюльку, въ ко-
торѣ варились огородныя мѣлкія sprawy,
положи туда не много кулиша, и полей
немногимъ соусомъ огородныя sprawy и уш-
ку, сперва отведай соусъ, имѣешь ли онъ
хорошій вкусъ.

Утка съ рѣпою.

Возьми ушку, опали, выпотроши, и вложи
ноги во внутрь; когда она хорошо вычищена
будешь, то положи небольшой кусочекъ
масла въ кастрюльку и ложку муки, под-
жарь масло гораздо румянѣе и размочи буль-
ѡномъ; по томъ положи туда ушку съ
пучкомъ мѣлкихъ справъ, солью и цѣль-
нымъ перцемъ; послѣ сего возьми рѣпы,
порядочно наръзанной, кошорую и свари съ
ушкою; ешьли онъ будущъ шверды, то
клади ихъ въ одно время съ ушкою; ешь-
лижъ мягки, то положи ихъ, когда уже
утка до половины сварится; когдажъ твой
рагу поспѣешь и жиръ снешъ съ него бу-
дешь, то влей не много уксусу, подавай
съ немногимъ соусомъ.

Утка съ зеленою гороховою жижею.

Свари, сколько тебѣ за благо разсудится,
зеленаго гороху съ немногимъ бульѡномъ,
положи не много пшрушки и цибули, по
томъ



шомъ, выжми изъ него жиру получше; остъ-
лижъ будешь дѣлашь сіе изъ зеленого го-
роху, то возьми вдвое прошивъ шого го-
роху, и не клади ужъ ни пеструшки, ни ци-
були; свари ушку съ бульономъ, солью,
перцемъ, пучкомъ пеструшки, цибулею, шми-
номъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, пол-
чесношною головкою и двумя головками гвозди-
ки; когда это все сварится, процѣди соусъ
сквозь сито, и всей его въ гороховую жижу,
чтобъ она сгустилась; вари оную гороховую
жизу до шѣхъ поръ, пока сдѣлается она ни
весьма жидка, ни весьма густа, полей сю
ушку; варивши свою ушку, можешь поло-
жишь шуда кусокъ шпику, изрѣзаннаго въ
ломшики, и разклади его около ушки.

Ушенокъ съ горохомъ.

Возьми одного, или двухъ ушенокъ,
вымокшихъ въ горячей водѣ, и выпотроша
ихъ, ваожи ноги во внутрь, шакъ чтобъ
видны были одни шолько концы, обѣли ихъ
въ кипяшкѣ, поджарь кусокъ масла съ му-
кою, размочи бульономъ, положи шуда сво-
ихъ ушашъ и мѣлкаго гороху, шакже пу-
чскъ пеструшки и цибули, вари на малень-
комъ огнѣ до шѣхъ поръ, покамѣстъ ушей-
ки сварятся; за минушу, прежде нежели по-
давашь будешь, положи шуда не много соли,
подавай съ немногимъ соусомъ. Гусяша при-
гощевляюща шакимъ же образомъ.



Фаршированной гусь, жареной на вертелѣ.

Возьми мароновъ, или кашпановъ, сними съ нихъ первую кожу, и поставь на огонь на сковородкѣ, поворачивай ихъ до шѣхъ поръ, пока можно будешь снять съ нихъ вторую кожу, отбери изъ нихъ самыя дучшія для сдѣланія рагу; если у тебя не случится сковородки, то положи кашшаны въ горячую воду, и вари до шѣхъ поръ, покамѣшъ можно будешь снять съ нихъ вторую кожу; отложи особенно шѣ изъ нихъ, которые выберешь для рагу; прочіежъ изкрошивши, положи въ каштральку съ четырью, или пятью сосисками и гусиною печенкою изкрошеною, поставь все вмѣстѣ на огонь на четверть часа, и дай остынуть; по томъ возьми молодого и мягкаго гуся, и вынощрошивши его, опаливши и вычистивши, положи въ него сей фаршъ, зашей, чтобъ ничто не выпало, изжарь на вертелѣ, и подавай его съ рагу, изъ кашпановъ сдѣланнымъ, что найдешь въ ошдѣленіи о рагу.

Гусь подъ соусомъ съ горчицею.

Возьми молодого гуся, котораго опали, вычисти и выпощроши, вынь изъ него печенку и изрубь ее, чтобъ горести отъ нее не слыхашъ было, и смѣшай съ двумя шарлотами, чеснокомъ, петрушкою, цибулею, что все изкроши, лавровымъ листомъ, шминомъ, въ порошокъ измолоченнымъ базиликомъ,

комъ , хорошимъ кускомъ масла и цѣльнымъ перцемъ , нафаршируй этимъ фаршемъ гуся и зашей, изжарь на вертелѣ, поливая почасту масломъ ; и когда будешь поливать , то подскавывая подъ него блюдо , чшобъ сскачающее масло напрасно не терялось ; когда гусь почти совсѣмъ изжарится , положи ложку горчицы въ то масло, котрымъ ты поливалъ, и размѣшавъ, положи его на гуся, и посыпь хорошенъко хлѣбнымъ мякишемъ, чшобъ весь гусь былъ обсыпанъ ; поджарь еще его гораздо румянѣе, и подавай съ соусомъ, сдѣланнымъ слѣдующимъ образомъ: положи въ кастрюльку кусокъ масла, величиною въ полъяйца, двѣ цепочки муки и хорошую ложку горчицы, полную ложку уксусу бульфоу, соли и цѣльнаго перцу, дай сгуститься соусу на огнѣ, и подлей подъ гуся.

Гусь съ начинкою.

Взявши хорошаго гуся , выпотроши его, и вложи ноги въ середину , по шомъ обжарь на огнѣ и обчисти, нашпикуй всздъ жирнымъ шпикомъ, приправивши петрушкою, цибулею, шарлошами, полчасношною головкою, лавровымъ листомъ, шминомъ, базиликомъ, истолченнымъ въ порошокъ, солью, цѣльнымъ перцемъ и не много мушкашнымъ орѣхомъ; а шравы всѣ сперва мѣлко изкроши, нашпиковавши такимъ образомъ гуся, свяжи его и положи въ кастрюльку, соразмѣрную его величинѣ, всей шуда два сшакана воды, и



столькожъ бѣлаго вина, и еще полстакана водки, положи не много соли и цѣльнаго перцу; по томъ накрой хорошенько каштрульку, и вари на маленькомъ огнѣ шри, или четыре часа; когдажъ сварится, и соусу останется очень мало, то сдѣлай изъ него глассъ, положи на блюдо начинку; и когда онъ пѣкши совсѣмъ просыхнетъ, посыль сверху соусомъ, и подавай гуся въ антреме.

Какъ приправлять крылья и ножки гусиныя:

Чтобы приправиль на долгое время гусиныя крылья и ножки, то возьми нѣсколько гусей, и поливши ихъ, вошкни на вертелѣ и обжарь; жиръ, которой съ нихъ будешь капашь, ошложи особенно, дай послѣ имъ простынуть, и разрѣжь по томъ на четверо; уложи ихъ потуже въ блюдъ съ жиромъ, положивши за каждымъ слоемъ шри, или четыре лавровые листья и соли, разогрѣй гусиной жиръ, которой ты ошложилъ особливо, положи туда еще нѣсколько и свиного жиру, чтобы крылья и ножки всѣ имъ покрыты были, поставь горшокъ, и какъ простынуть совершенно, черезъ субли покрой, надобно поставивъ ихъ въ сухомъ мѣстѣ. Когдажъ похочешь ихъ употреблять, то вывувши, сколько тебѣ понадобится, изъ жиру, вымой ихъ прежде въ горячей водѣ, а по томъ и употребляй, во что за благо разсудишь. Ихъ можно варить въ брезѣ, и по-
да-

давать съ слѣдующимъ соусомъ : положи въ кастрюльку небольшой кусочекъ масла, разтершаго съ мукою ложку горчицы, два изкрошенные шарлоша, маленькую головку чесноку, соли, цѣльнаго перцу, что все изкроши, и влей немножко бульону, дай сгуститься сему соусу на огнѣ, и полей имъ гусинья крылья.

Гуся холоднаго готовить.

Снять съ костей, начинишь фаршемъ и зашишь, положишь въ чистую кастрюльку, и влишь туда бѣлаго вина двѣ бушылки, положишь также и переднюю шелячью ногу, гвоздики, корицы, лавроваго лисшу и мушкатнаго цвѣшу, накрый крышкою и обмажь ржанымъ шѣстомъ, поставишь въ печь часа на три, послѣ вынувъ гуся, особливо сокъ эшотъ процѣдишь еквозъ салфешку, и и наливъ на блюдо немножко, засшудить; по томъ нарѣзашь лимону свѣжаго кружками, и класъ на блюдо, также лавроваго лисшу, немножко положишь зеленой пшпрушки, и сверьху положишь суся, облишь жижею и засшудишь. Послѣ обмокнувъ блюдо въ горячую воду, и выложивъ на другое блюдо, подавать на столъ.

Какъ колбасы дѣлать изъ гусинихъ кишокъ.

Взявъ свиного мѣса, изкрошишь очень мѣлко, подлишь не много ренскаго уксусу,



положишь кардамону, мушкашу, перцу, начинишь оныя кишки, и можно хранишь ихъ нѣсколько недѣль въ ренскомъ уксусѣ.

Духовое мясо дѣлать.

Сперва положишь мясо на сучки въ уксусѣ, чтобъ вся кровь изъ него вышла, по томъ разѣсишь его, чтобъ и ошальная кровь выскла воиъ, послѣ положишь его въ кадку, взявъ ренскаго и простаго уксусу, соли одинъ фунтъ, перцу девять золотниковъ, гвоздики три золотника, инбирю бѣлаго девять золотниковъ, калгану три золотника, лавроваго листу шесть золотниковъ, мушкатнаго цвѣту девять золотниковъ, сахару одинъ фунтъ, все оное сваривши, положи туда мясо, снявши кожу, выпроши, налей вару въ другой кошелъ, вари сію спецію, пока поспѣетъ, а послѣ простудя, переложь совсѣмъ въ кадку, и дай стоять въ шепломъ покоѣ сучки, не накрывая ничѣмъ, чтобъ мясо всѣмъ шѣмъ напишашся могло; а по томъ застуди, и тогда будешь желаемая духовая дичина. Можно такимъ же образомъ дѣлать и духовую рыбу,

О домашнихъ и дикихъ голубяхъ..

Жирные большіе голуби, когда они бѣлые, тучные и молодые употребляются для жаркаго, и подаются напикованными,
или

или шникомъ обложенными, смотря по вкусу
хозяина; можно также дѣлать изъ нихъ различ-
ныя аншреме, они употребляются въ фрикасе, и
варятся съ горохомъ; сперва должно ихъ о-
чистишь, дашь помокнуть въ водѣ, вы-
пошрошишь и разрѣзашь на четыре части,
положишь ихъ въ кашрульку съ мѣлкимъ
горохомъ, кускомъ масла, и пучкомъ мѣл-
кихъ шравъ, поставишь ихъ на огонь; по-
ложишь шуда щепоть муки, и размочишь
бульѡномъ, и вайшь не много соку.

Переваренные голуби.

Возьми маленькихъ голубей, которыебъ
въ водѣ ужъ были вымочены, и вложивши
имъ ноги во внутрь, обѣли ихъ, и вычисти-
вши, ошрѣжь шеи и крылья, положи ихъ въ
кашрульку съ двумя, или тремя шрюфи-
лями; естѣли случашся, шо положи и гри-
бовъ, нѣсколько пшичьихъ печенокъ, шс-
лячьихъ обѣленныхъ молоковъ, пучекъ пе-
шрушки, цибули, чесношную головку, дѣѣ
головки гвоздики, базилику и кусокъ хо-
рошаго масла, поставь ихъ на огонь, по-
ложи шуда хорошую щепоть муки, размочи
половину сокомъ, а половину бульѡномъ,
всей рюмку бѣлаго вина, положи соли и
цѣльнаго цѣрцу, вари, и дай упрѣшь до
шѣхъ поръ, какъ мало ошанется соусу,
сними съ него жиръ; а подавая на столъ, по-
ложи лимоннаго соку, или не много бѣлаго



уксусу, смотри, чшобѣ онѣ уварился въ мѣру и былѣ довольно солонѣ.

Голуби съ раковымъ рагу.

Возьми шрехѣ, или чешырехѣ посредственной величины голубей, въ водѣ вымокшихѣ, кошорыхѣ обѣли, разрѣжь ихѣ на спинѣ не много, и вари съ немногимѣ бульономѣ, вливши стаканѣ бѣлаго вина, положи пучекѣ петрушки, цибули, чесночную головку, двѣ головки гвоздики, соли, и перцу. Когда они сварятся, положи въ особенную кастрюльку грибовѣ, кусокѣ хорошего масла, двенащашѣ вычищенныхѣ раковѣ, поставь ихѣ на огонь, и положи туда щепотѣ муки, размочи тѣмѣ отваромѣ, гдѣ варились голуби, кошорой сперва процѣди сквозь сито, вари рагу полчаса, пока мѣстѣ мало останется соусу; положи туда три яишныя желтка и всѣй сливокѣ, положи не много мушкашнаго орѣху и небольшую щепотѣ весьма мѣлко изкрошенной петрушки, дай сгуститься не варивши на посредственномѣ огнѣ, безпрестанно мѣшая; дай скапашѣ голубямѣ, и положи ихѣ въ то блюдо, кошорое должно подавать на столѣ, полеи сверху раковымѣ рагу.

Панированные голуби.

Возьми три хорошіе голубя, кошорыхѣ выпотроши, оставь почки, вложи ноги во
внушрь

внушрь и ихъ вычисти, положи въ каш-
рульку хорошей кусокъ масла и двѣ щепот-
ки муки, обѣленной петрушки, цѣльной
цибули, двѣ луковицы, изрѣзанные въ круж-
ки, мѣркови и пастернаку, цѣльную чесноч-
ную головку, три головки гвоздики, соли,
перцу, лавроваго листа, шмину и базили-
ку; размочи молокомъ, свари, и по томъ
положи шуда голубей, и вари ихъ на ма-
ленькомъ огнѣ цѣлой часъ; когда они сва-
рятся, вынь ихъ и дай скапашъ; сними
ми жиръ съ соуса, вылей его на тарелку,
обмочи шуда голубей, и обсыпь ихъ хлѣб-
нымъ мякишемъ, поджарь гораздо порумя-
нѣе, поливши ихъ оставшимся жиромъ, въ
которой шы ихъ прежде обмокалъ, подавай
сухими.

Голуби съ лавровымъ листомъ.

Приготовь трехъ голубей, какъ предъ-
идушихъ, побей ихъ не много, и положи въ
кашрульку съ двумя ложками прованскаго
масла, вливши стаканъ бульону, положи так-
же соли, цѣльнаго перцу и два лавровыхъ
листа, свари ихъ на горящихъ угляхъ,
чтобъ они варились исподоволь; когда они
мягки будутъ, то положи ихъ въ то блюдо,
которое долженъ подавать на столъ, давши
имъ скапашъ, и обшерши съ нихъ жиръ,
вынь лавровые листья изъ соуса, сними жиръ;
положи шуда изкрошеннаго анчоусу, три
шарлода и щепотъ каперсовъ, что все из-



кроши, прибавь мушкатнаго орѣху, небольшо-
шой кусочекъ масла, и хорошую щепотъ
муки, дай сгуститься на огнѣ, а полей
имъ сверху голубей.

Г Л А В А VIII.

О дичинѣ вообще.

Мы разумѣемъ подъ именемъ дичины
фазановъ и дикихъ утокъ, называемыхъ
рѣчными птицами.

Вотъ способъ, какъ приготавливать раз-
ныхъ родовъ дичину.

Какъ приготавливать фазановъ.

Подавай ихъ начальнымъ кушаньемъ
изжаривши на вершелѣ, и тогда жарь
ихъ, выпотрошивши и нащипковавши,
изжарь на вершелѣ съ сдѣланнымъ фаршемъ
изъ собственной ихъ печени, которую из-
руби съ шершымъ саломъ, изкрошенною пе-
пелушкою, солью и цѣльнымъ перцемъ: обве-
рни фазановъ въ широко нарѣзанные ломши
шпика, и бумагою, и подавай ихъ со вку-
снымъ соусомъ.

Какъ приготавливать дикихъ утокъ.

Дикія утки или рѣчныя птицы (самки
бываютъ еще вкуснѣе самцовъ) обыкновенно
по-

подаются просто жареными безъ шпика, или можно подавать ихъ и съ разными рагу.

Какъ различать молодыхъ рябчиковъ отъ старыхъ.

Сѣрые молодые рябчики распознаются отъ сѣрыхъ рябчиковъ, или куропашокъ пѣмъ, когда они имѣютъ первыя перья на крыльяхъ шоненькія, носъ и ноги черныя: тогда - то они бывающъ еще молоды; чтожъ касается до доброты, то надобно, выбирать какъ можно посвѣжѣе, и чтобы не было никакого дурнаго запаха. Красные молодые рябчики распознаются по первому пуху на крылышкахъ, которой долженъ быть мягкой и на концахъ бѣлой.

Приготовлять рябчиковъ.

Велѣшь рябчиковъ четырехъ изжаришь, по шомъ обрѣзать у оныхъ бѣлое мясо въ кусочки, и положишь въ соусникъ прежде свѣжаго чухонскаго масла полфунша, и разпустишь; въ оное масло влишь бѣлаго вина сшаканъ, и два лимона выдавишь, и въ оной соусъ положишь разныхъ рябчиковъ, и дашь довольно кипѣть накрывши.

Жареные рябчики.

Жареные рябчики изрѣзать на четверо, положишь въ каштральку сперва воды полшакана, и шолько же бѣлаго вина, по шомъ



шомъ положишь свѣжаго масла, или прованскаго, перцу, не много лимону, или ук-сусу, шершаго хлѣба, и положивъ шуда рябчики, варишь по вкусу.

Готовить рябчиковъ.

Снявъ съ костей, и разрѣзавъ поперегъ, побить ножемъ не множо, и полишь масломъ деревяннымъ, посыпавъ солью съ перцемъ, и обмазавъ каструльку масломъ, класъ ихъ на дно и по краямъ, обжаришь на самомъ жаркомъ огнѣ, и какъ обжарятся, накашишь кулишемъ, и дашь покинуть не много, влишь лимоннаго соку и подавать на столъ. Красные молодые и старые рябчики приготавливаются и подаются такимъ же образомъ, какъ шеперь показано о простыхъ рябчикахъ.

Кулики и молодые бекасы.

Ихъ жаряшъ на вертелѣ, и подаюшъ въ жаркое, или въ антреме, и тогда выпрошивши, употреби весь пошрохъ, кромѣ желудка, для сдѣланія фарша, кошорой приправъ масломъ, пшрушкою, изкрошенною цибулею и солью, положи сей фаршъ въ середину, и зашей бекаса, изжарь на вертелѣ, обертивши шпикомъ и бумагою; когдажъ изжарится, то подавай съ соусомъ или рагу, какъ тебѣ за благо разсудится.

Изъ

Изъ нихъ дѣлають еще разные торшъ и пироги. Перепелки пригошьяюща щочно такимъ же образомъ.

Перепелку готовить.

Нашпиковать перепелокъ кожею изъ горькихъ померанцевъ, изжарить въ бумагѣ на вершелѣ, а соусъ сдѣлать красной съ горькими померанцами, полжить шуда сахару; а какъ онъ поспѣетъ, то положивъ въ соусъ перепелокъ, подавать на столъ.

Перепелки съ густотою.

Возьми шесть, или семь перепелокъ, которыя опали и выпощроши, поставъ ихъ въ каштруалькѣ на огонь съ кускомъ коровьяго масла, пучкомъ пшпрукки, цибули, полчесношною головкою, двумя головками гвоздики, поллавровымъ листомъ, шминомъ, базиликомъ и грибами; положи шуда хорошую щепощъ муки, влей сшаканъ бѣлаго вина, бульону и соку, положи соли и цѣльнаго перцу; когда до половины сварится, то положи шуда обѣленные шелячьи молоки, сперза изрубивши, повари еще, и дай прѣшь до шѣхъ поръ, пока сдѣлается густой соусъ; когда швой рагу будетъ хорошаго вкуса, и жиръ съ него снятъ будетъ, то полей ихъ сверху густошою, сдѣланною такимъ образомъ: изкроши пшечки изъ перепелокъ съ пшпрушкою, цибулею, и перемѣшай



шай ихъ съ хлѣбнымъ мякишемъ, кускомъ коровьяго масла, солью, цѣльнымъ перцемъ и двумя лишними желтками, возьми по шомъ шо блюдо, кошорое должно подавать на столъ, положи сей фаршъ на дно онаго, и поставъ его на маленькой огонь до тѣхъ поръ, пока сей фаршъ сдѣлается густъ, по шомъ полей свержу рагу.

Тетерева готовить.

Тетерева заправишь, напиковать, изжаришь на вертелѣ, по шомъ поджаришь капусту красную съ масломъ и съ мукою, положишь вешчины, и накашишь буагономъ; и какъ капуста поспѣетъ, окладываешь шетерева, и подаваешь на столъ.

Тртерева глухаго готовить.

Тетерева глухаго очистивъ, варишь въ брезѣ; а какъ поспѣваетъ будетъ, вынушь и положишь на блюдо, обмазашъ чухонскимъ масломъ, положишь петрушки зеленой и вешчины, ноги шуть же вошкнушъ, и свержу глашяномъ окласъ, шакъ и подаваешь.

Лѣсная дичина.

Молодые и старые зайцы.

Молодые зайцы употребляются для жаркаго: сними съ него кожу, выпотроши, по-

пожаръ на горящихъ угольяхъ, и хорошенько напикуй; когда онъ изжарится, то подавай его съ вкуснымъ соусомъ. Старые зайцы употребляются съ красною капустою: изрѣжь ихъ по частямъ, береги кровь ихъ, ешьли будешь, свари въ каштрулькѣ съ кускомъ масла и пучкомъ травъ, поставя на огонь, положи туда хорошую щепоть муки, всей бульону и не много блага вина, приправь солю и перцемъ; когдажъ они еварятся, и ешьли будешь у себя на шу кожу кровь, то положи ее туда, и дай стуситься на огъ соусу, и послѣ подавай на столъ съ немногимъ соусомъ.

Молодой заецъ съ кровью.

Разобравши и выпотроживши молодаго зайца, не теряй изъ него крови, но собери ее, изрѣжь его по частямъ, и напикуй хорошимъ свинымъ шпикомъ, положи все въ каштрульку съ печенкою и съ небольшимъ кускомъ масла, пучкомъ пшрушки, цибули, чесночною головкою, двумя шарлошамми, тремя головками гвоздики, лавровымъ листомъ, шминомъ и базиликомъ, поставь на огонь, и положи туда хорошую щепоть муки, всей шри сшакана бульону и не много краснаго вина, положи ложку уксусу, соли и цбальнаго перцу, вари до шѣхъ поръ пока заецъ уварится и какъ мало ужъ останется соусу; возьми сваренную печенку,



ку, распластай ее хорошенько, и обмочи въ кровь, кошорая должна у тебя быть особенно; когдажъ ужъ будешь подавашъ на столъ, то всей шуда крови, чшобъ соусъ стуснился но огнѣ не варивши; по томъ положи шуда полгорисши каперсовъ цѣльныхъ, и подавай горячимъ.

Какъ узнавать молодыхъ и старыхъ кроликовъ.

Чшобъ различить молодого кролика отъ стараго, то надобно ихъ щупать по ножкамъ и сосшавамъ; есшлы найдешъ шамъ шишку на подобіе чечевицы, то эшо знакъ, что онъ еще молодъ; можно также познавашъ ихъ по головѣ, пошому что они имѣютъ носъ гораздо острѣе и уши гораздо вѣжнѣе, однако сей знакъ не столь достовѣренъ, какъ прешдсказанной. А чшобъ они не испоршились, то надобно ихъ держашъ на вѣтрѣ; и опышъ шобъ докажешъ, какъ узнашъ хорошіе. Такимъ же образомъ узнаешся молодой кроликъ отъ молодого зайчика.

Возьми ошашки отъ жареныхъ молодыхъ кроликовъ, кошорые уже подаваемы были на столъ, срѣжь съ нихъ всю мякоть; положи съ немногю жареною бараниною; изироши все вмѣстѣ; возьми кости молодыхъ кроликовъ, кошорыя изруби въ маленькіе кусочки, положи ихъ въ каштрульку съ небольшимъ кускомъ масла, двумя шар-

ло-

лошамъ , полчесношною головкою , шминомъ , лавровымъ листомъ и базиликомъ ; пославъ все эшо на огонь , и положи шуда двѣ хорошія щепочки муки , размочи рюмкою краснаго вина и сшолькимъ же буліѳномъ ; вари на маленькомъ огнѣ цѣлые полчаса ; процѣди соусъ сквозъ сито , и положи шуда изкрошенной говядины съ солью и цѣльнымъ перцемъ , разогрѣй не варивши , и подавай горячимъ ; можешь прикрасишь , есшьли похочешь , свое крошево жареными хлѣбными корками .

Мясо молодыхъ кроликовъ съ огурцами .

Возьми два хорошіе огурца , которые изрѣжь въ самые шоненькіе ломтики , положи ихъ въ кастрюльку съ двумя ложками уксусу и солью , маринируй ихъ два часа , поворачивая почасу ; когда выдешъ изъ нихъ весь сокъ , то выжми ихъ хорошенько , чшобъ ничего не осталось воды ; положи ихъ въ кастрюльку съ кускомъ масла , пучкомъ петрушки , цибули , чесношною головкою , двумя шарлошами , лавровымъ листомъ , шминомъ и базиликомъ , пославъ ихъ на огонь , переворачивай почасу до шѣхъ порѣ , покамѣстѣ они нѣсколько подрумяняшся ; положи шуда двѣ щепочки муки , всей двѣ рюмки хорошаго буліѳну , вари на маленькомъ огнѣ цѣлые полчаса ; и чшобъ рагу былъ немножко погустѣе , вынь ошшуда пучекъ шравъ , и по-

А

ложи



ложи шуда мясо молодыхъ кроликовъ, изрѣзанное шоненькими ломшикамъ, какъ огурцы, дай разогрѣться не варивши, приправъ солью, цѣльнымъ перцемъ и подавай. Чшоѣ касается до мяса, шо пошребѣ для сего ошашки жареныхъ кроликовъ, которыѣ уже подаваемы были на столѣ; оно подается также съ мѣлкими шравами, горохомъ и съ Испанскимъ горохомъ, жаряшъ также его въ коробочкахъ и на спичкахъ, но приправляется все одинакимъ обракомъ.

ГЛАВА IX.

О рагу.

Рагу изъ трюфелей.

Облуди посредственной величины шрюфелей, изрѣжь ихъ ломшиками, положи въ каштральку съ небольшимъ кускомъ коровьяго масла, пучкомъ петрушки, цибули, полголовки чесношной и двѣ головки гвоздики, поставъ на огонь, и положи шуда еще щепощъ муки, всей спаканъ бульону и столькоѣ бѣлаго вина, вари на маленькомъ огнѣ цѣлой часъ, сними жиръ, и прибавъ шуда еще не много кулишу, соли и цѣльнаго перцу.

Рагу изъ моховиковъ, грибовъ и смориковъ.

Положи моховиковъ въ каштральку, кусокъ масла и цибули, поставъ на огонь, положи шуда щепощъ муки, и всей еще спаканъ

канѣ бульѡну, полсшакана бѣлаго вина, сполько же винограднаго соку, и вари все вмѣстѣ цѣлой часѣ, снимай жарѣ, и прибавь шуда немножко кулишу, естли ояѣ у себя случися; естлижѣ его не будешѣ, то положи шуда побольше муки; когда будешѣ ставишѣ на огонь, приправь солью и цѣлымѣ перцемѣ. Рагу сѣ грибами и сморчками дѣлается такимѣ же образомѣ, сѣ шѣмѣ сполько различіемѣ, что надобно сперва хорошенько вымышѣ сморчки, и дашѣ сперва имѣ вымокнуть вѣ нѣскольکو перемѣнныхъ водахѣ, чшобѣ изѣ нихѣ вышелѣ весь песокѣ.

Раковой рагу.

Поваривши раки немножко вѣ водѣ, облупи сѣ нихѣ хвосты, и положи ихѣ вѣ каштрульку, вливши шуда полсшакана бѣлаго вина, сполькожѣ хорошаго бульѡну и стаканѣ кулишу, вари ихѣ четверть часа, и употребляй, во что за благо разсудишѣ; естлижѣ похочешѣ подавати ихѣ сѣ кулишемѣ, изѣ раковѣ сдѣланнымѣ, то повари ихѣ немножко сѣ бульѡномѣ и бѣлымѣ виномѣ; когдажѣ не останешся почти ничего соусу, то положи ихѣ вѣ раковой кулишѣ.

Рагу сѣ печенками.

Счисши горечѣ или желчѣ сѣ печенокѣ и оставь ихѣ такѣ цѣлыми, обѣли ихѣ немножко вѣ горячей водѣ, и положи по шомѣ вѣ каштрульку сѣ двумя ложками кулишу, полсшаканомѣ бѣлаго вина, споль-



кимъ же бульономъ , пучкомъ петрушки ,
 цибули , чесночною головкою , солью , и цѣль-
 нымъ перцемъ , вари ихъ полчася , и хорошенько
 снимай жиръ , подавай съ такимъ мясомъ ,
 какое тебѣ полюбишься , или въ антреме .

Рагу изъ капусты .

Вари въ водѣ часъ полкачана капусты ,
 вынь его и положи въ свѣжую воду , выжми
 его хорошенько , и выбрось кочерыгу ; из-
 руби немножко капусту , и положи въ ка-
 струльку съ кускомъ хорошаго масла , по-
 ставъ ее на огонь , положи шуда хорошую
 щепоть муки , размочи бульономъ и вино-
 граднымъ сокомъ , сколько нужно будешь
 для приданія швоему рагу хорошаго цѣшу ;
 вари на маленькомъ огнѣ до шѣхъ поръ ,
 пока капуста сварится , и дай упрѣшь го-
 раздо соусу ; приправъ солью , цѣлымъ пер-
 цемъ , мушкатнымъ орѣхомъ ; положи такого
 мяса , какое тебѣ за благо разсудится ,
 и подавай на столѣ .

Рагу съ фаршемъ

Положи въ кастрюльку луку , лашуку ,
 кербелю , петрушки , цибули , поршулаку ,
 что все хорошенько вымой , изкроши и хо-
 рошенько выжми , положи хорошій кусокъ
 масла и поставъ на огонь , не шрогай до
 шѣхъ поръ , пока не ошанется ничего воды ;
 положи шуда хорошую щепоть муки , раз-
 мочи винограднымъ сокомъ и кулишемъ ,
 солью ,

солью, цѣльнымъ перцемъ, вари; и когда поспѣетъ, подавай съ немногимъ соусомъ. Или можно сіе еще двѣлашь и другимъ образомъ: положивши муки, размочи хорошимъ бульономъ, вари до шѣхъ поръ, пока шравы сварятся; и какъ не останется ничего соусу, положи шуда три яишныя желтка, разболшавши ихъ съ сливками или съ молокомъ, дай сдусшиться на огнѣ не варивши.

Рагу изъ рыбныхъ молочковъ.

Обѣли въ горячей водѣ два молока изъ карповъ, и положи ихъ въ каштрульку съ двумя ложками кулиша, полшаканомъ бѣлаго вина и столькожъ хорошаго бульону, пучкомъ пшрушки, цибули и полчесношною головкою, вари четверть часа, приправь солью и цѣльнымъ перцемъ; естелижъ въ постный день, то положи въ каштрульку ломшиками изрѣзаннаго луку, пучекъ пшрушки, цибули, чесношную головку, двѣ головки гвоздики, половину лавроваго листа, шмину, базилику и прованскаго масла, поставь ее на огонь, и положи шуда щепотъ муки, полей шаканомъ бѣлаго вина и столькожъ всей постнаго бульону, вари, и дай упрѣть до половины, процѣди соусъ сквозь сито, положи шуда рыбы молоки, и дай имъ еще вариться четверть часа, и приправивши солью и цѣльнымъ перцемъ, подавай на столъ.



Рагу другимъ образомъ.

Положи въ кастрюльку грибовъ, раз-
рѣзавши на четверо, два или три артишока,
до половины сваренные въ водѣ и изрѣзан-
ные въ кусочки, пучекъ пепрушки, цибули,
полголовки чесноку и небольшой кусочекъ
масла; поставь все это на огонь, положи
туда щепотъ муки, всей полстакана бѣ-
лаго вина, положи не много кулиша и буль-
йону, вари полчаса, снимай жиръ, приправь
солью и цѣльнымъ перцемъ; есѣли у
тебя случашся маленькія яйца, то повари
ихъ немножко въ водѣ, сними съ нихъ кожу,
и положи въ рагу, дай немножко вскипѣть;
есѣли у тебя ихъ натуральныхъ не случи-
ся, а захочешся тебѣ сдѣлать ихъ какъ
можно пошочнѣе, то возьми два яишныя
желтка швердые, кошорые изшолки, и по-
ложи туда яишной желтокъ и немножко мѣ-
лой соли, положи ихъ на столъ, посыпа-
вши сперва мукою, покашай ихъ какъ со-
сиску, и изрѣжь въ маленькіе и ровненькіе
кусочки; покашай каждой кусокъ въ рукъ съ
мукою, чѣтобъ они были круглы, и клади
ихъ на блюдо, мукою посыпанное; когдажъ
они совсѣмъ поспѣютъ, то бросай ихъ на
минушу въ горячую воду; когда они раза
два вскипятъ, то вынувши оштуда, поло-
жи въ свѣжую воду, дай имъ скапашь, пре-
жде нежели будешь класъ въ рагу; есѣ-
лижъ похочешъ сдѣлать сей рагу другимъ
образомъ, то не клади туда кулишу, но пре-
жде

жде нежели будешь подавашь, положи шуда
да шри яишныя желшка со сливками.

Рагу съ ракозинами.

Положи въ каштрульку нѣсколько гри-
бовъ, пучекъ петрушки, цибули, чесноч-
ную головку, двѣ головки гвоздики, неболь-
шой кусочекъ масла, луку изрѣзаннаго въ
ломшики съ кореньемъ, пославъ ихъ на огонь
до шѣхъ поръ, пока они поджаряшся; по-
ложи шуда щепоть муки, размочи стака-
номъ бѣлаго вина, положи водяныхъ рако-
винъ и винограднаго соку, дай варитьсѣ пол-
часа, снимай жиръ; прибавъ шуда немнож-
ко кулиша; ешьлижъ его у себя не слу-
чится, то положи больше муки и виноград-
наго соку, дай упрѣть, пока останетсѣ не-
много соусу, процѣди его сквозь сито, по-
ложи раковины, разкрывши ихъ на огонь,
не много цѣльнаго перцу и соли, ешьли со-
усъ не довольно будешь солонъ.

Рагу съ сливками.

Возьми оливокъ, и разрѣжь каждую кру-
гомъ около щелухи, такъ чѣтобъ вся мя-
кошь держалась вмѣстѣ и не разваливалась бы;
положи въ воду, дай имъ хорошенько ска-
пашь, и послѣ положи въ хорошій соусъ изъ,
кулиша шелячьего сдѣланной и хорошо
приправленной.

Рагу съ салникономъ.

Положи въ каштрульку шелячьихъ обѣ-
денныхъ молоковъ, два аршишока также



обваленные, и грибовъ, что все изкроши; пучекъ петрушки, цибули, полчесночную головку, гвоздишную головку, половину лаврового листа, немножко базилику и кусокъ масла; пославъ на огонь, и положи туда хорошую щепоть муки, размочи винограднымъ сокомъ, бѣлымъ виномъ и немножко бульономъ, положи соли и цѣльнаго перцу, вари, и дай гораздо соусу упрѣть; а прежде не жели подавашъ будешь, сними жиръ.

Рагу изъ мароновъ или каштановъ.

Возьми съ полсотни мароновъ или каштановъ, сними съ нихъ первую кожу, положи на сковородку и переворачивай на огонь до шѣхъ поръ, пока будешь можно сняшь съ нихъ и вторую кожу; по томъ положи ихъ въ каштрульку съ полстаканомъ бѣлаго вина, двумя ложками кулиша, немногимъ бульономъ и солью, вари и дай упрѣть гораздо соусу; смотри только, чтобъ они хорошо уварились.

Различные соусы.

Соусъ съ бараниною.

Положи въ каштрульку изкрошеннаго шарлошу и не много чесноку, раздави чеснокъ вмѣстѣ съ шарлошомъ, всей туда ложку бульону, и разболшай; по томъ прибавь двѣ ложки кулиша, соли и перцу, дай имъ

имѣ покипѣвъ , немножко соусу, процѣди его сквозь сито въ другую кастрюльку; прежде нежели будешь подавать, разогрѣй немножко.

Соусъ другимъ образомъ.

Возьми петрушки , цибули , грибовъ , небольшую головку чесноку , что все изкроши хорошенько , поставь на огонь съ небольшимъ кускомъ масла , положи туда щепоть муки, и размочи хорошимъ бульономъ; когда твой соусъ упрѣетъ до половины, то положи туда два изкрошенные маленькіе огурчика , три лишныя желтка , разболтавши съ бульономъ , дай сгуститься своему соусу , и приправь его хорошимъ вкусомъ; употребай, во что за благо разсудишь.

Соусъ, возбуждающій аппетитъ.

Возьми всякаго рода мѣлкихъ шравъ , къ приправѣ салаха употребляемыхъ , каждой по пропорціи , смотря на ея силу, очисти-вши ихъ и вымывши, положи съ шремя шарлошами , дай всему поджариться немножко на сковородѣ , и послѣ положи въ свѣжую воду; по шомъ выжавши ихъ хорошенько и сполокши помѣльче въ игоши , положи въ кастрюльку , влей ложку бульону и двѣ ложки кулишу , разболтай все , и процѣди сквозь сито въ другую кастрюльку; положи туда соли , цѣльнаго перцу, небольшой кусочекъ масла и ложку горчицы , дай сгуститься соусу , только чшобъ онъ не вскипѣлъ.



Бѣлой соусъ скоромной и постной.

Когда скоромной соусъ похочешь дѣлать, то положи въ кастрюльку скоромнаго бульону; есѣлижѣ постный, то постнаго, хлѣбнаго мякишу, пучекѣ петрушки, цибули, чесноку, шарлошу, шмину, лавроваго листу, базилику, гвоздичныхъ головокѣ, немяжко мушкашелоу, нѣскольکو цѣлыхъ грибовѣ, спаканѣ бѣлаго вина, соли и перцу, вари все вмѣстѣ, и дай упрѣшь до половины, процѣди соусъ сквозь сито, чѣтобѣ сдѣлать изѣ него кулишѣ; кождажѣ начнешь его употреблять, то положи туда три яишныя желтка съ сливками, дай сгуститься на огнѣ, и смотри, чѣтобѣ они не свернулись. Можешь употреблять сей соусъ для всякаго мяса и рыбы.

Простой соусъ.

Положи въ кастрюльку прованскаго масла, шарлошу и изкрошенныхъ грибовѣ, двѣ цѣльныя головки чесноку, поставь кастрюльку на огонь, положи туда щепоть муки, и по томѣ размочи бульономѣ и спаканомѣ бѣлаго вина, положи соли, цѣльнаго перцу, пучекѣ петрушки и цибули, вари сей соусъ на маленькомѣ огнѣ полчаса, сними съ него жирѣ, и оставь столько прованскаго масла, сколько потребно, чѣтобѣ соусъ твой хорошо уварился и былѣ бы сочной; вынь пучекѣ травѣ, и двѣ головки чесноку, подавай, съ чѣмѣ за благо разсудишь.



Шеколадной соусъ.

Взявъ кусокъ мышаго масла, или четверть желшка яишныя, а вмѣсто муки четверть фунта мѣлкоистолченнаго шеколаду, смѣшавъ все сіе на сковородѣ, по шомъ влить вина и воды; когда же отъ шеколаду не будетъ довольно сладко, то прибавь сахару. Сей соусъ можно готовать съ пудингомъ, съ молодыми цыплятами, голубями и проч.

Соусъ со сливками.

Положи въ кастрюльку небольшой кусокъ масла, петрушки, цибули, шарлошу, что все изкроши, и одну головку чесноку, поставь все это на огонь, положи туда хорошую щепоть муки, размочи сливками или молокомъ, вари четверть часа, процѣди соусъ сквозь сито въ другую кастрюльку; когда ужъ будешь подавать, то положи туда небольшой кусочекъ хорошаго масла, щепоть обѣленной и весьма мѣлко изкрошенной петрушки, соли и цѣльнаго перцу, дай сгуститься соусу на огнѣ. Можешь употреблять сей соусъ со всякимъ бѣлымъ мясомъ.

Острый соусъ.

Положи въ кастрюльку двѣ хорошія щепотки хлѣбной корки, небольшой кусочекъ масла, полную столовую ложку прованскаго масла, изкрошеннаго шарлошу, соли и цѣльнаго перцу, влей винограднаго
или

или лимоннаго соку столько, чтобъ соусъ заправишь, разогрѣй его, чтобъ онъ сгустился, помѣшивая ложкою. Сей соусъ можешь служить скоромнымъ и постнымъ, съ разнымъ мясомъ, гдѣ нуженъ острый соусъ.

Другой соусъ, служащій для дичины и дворныхъ птицъ.

Влей въ кастрюльку стаканъ бѣлаго вина, положи половину лимона, изрѣзаннаго въ ломтики, не много шершой лимонной корки, двѣ столовыя ложки прованскаго масла, пучекъ петрушки, цибули, двѣ головки чеснока и не много эстрагону, двѣ головки гвоздики, не много хорошаго бульѡну, соли и цѣльнаго перцу; вари все вмѣстѣ на маленькомъ огнѣ четверть часа, по томъ сними жиръ и процѣди свой соусъ сквозь сито, употребляй его, съ чѣмъ ни захочешь, съ дичью ли, или съ дворными птицами.

Соусъ другимъ образомъ.

Положи въ кастрюльку ложку прованскаго масла, хорошаго бульѡну, галенокъ бѣлаго вина, вари все вмѣстѣ, и дай гораздо упрѣсть; по томъ положи шуда шарлоту, травъ брункресу, эстрагону, кервелю, петрушки, цибули, не много чеснока, что все изкроши весьма мѣлко, положи соли и цѣльнаго перцу, и поваря не много, подавай; есѣли случится у тебя кулишь, то положи и его въ соусъ; онъ отъ него еще
луч-



лучше будетъ. Сей соусъ можеть служить шебѣ съ такимъ мясомъ, какое шебѣ за благо разсудится.

Равигогнскій соусъ.

Влей въ кастрюльку стаканъ самаго хорошаго бульону, половину кофейной ложки уксусу, положи соли, цѣльнаго перцу, не большой кусочекъ масла, съ мукою разтершаго, двѣ щепотки травъ, въ салатъ употребляемыхъ, какъ-то не много эстрагону, кервелю, пемпернелю и проч. повари немножко сіи травы въ водѣ, выжми ихъ хорошенько и изкроши весьма мѣлко, положи ихъ въ соусъ, и дай ему сгуститься на огнѣ; а послѣ употребляй его, куда за благо разсудишь; естльиже положишь сіи травы, не обмывши ихъ, то надобно класъ ихъ шолько половину.

Испанской соусъ.

Положи кулишу въ кастрюльку, стаканъ хорошаго бѣлаго вина, столькожъ хорошаго бульону, пучекъ петрушки, цибули двѣ головки чесноку, двѣ головки, гвоздики поллавроваго листа, щепоть коріандру, двѣ ложки прованскаго масла, одну луковицу, изрѣзавши въ ломтики, кореньевъ и половину пастернаку, вари на маленькомъ огнѣ около двухъ часовъ; по томъ сними съ него жиръ и процѣди сквозь сито, приправъ солью и цѣльнымъ перцемъ, и употребляй его, во что за благо разсудишь.

Сул-

Султанской соусъ.

Влей въ каштрульку галенокъ бульбону, стаканъ бѣлаго вина, два ломшика лимону, снявши кожу, двѣ головки гвоздики, головку чесноку, поллаврового листа, петрушки, цибули, луку и одинъ корешокъ, вари цѣлые полшара часа на маленькомъ огнѣ, и дай гораздо упрѣсть соусу, процѣди его сквозь сито; по томъ положи шуда не много соли, цѣльнаго перцу, одинъ густой яишной желшокъ изкрошивши, щепотъ обѣленной петрушки и весьма мѣлко изкрошенной, и подавай.

Аглинской соусъ.

Изкроши густые яишные желшки, и положи половину въ каштрульку съ однимъ анчоусомъ, изкрошенными каперсами, стаканомъ хорошаго бульбону, прибавь не много соли, цѣльнаго перцу, кусочекъ масла, величиною въ полбѣяца, съ мукою, дай сгуститься соусу на огнѣ, полей имъ то, что тебѣ угодно будетъ, и положи на мясо остатокъ яишнаго желшка изкрошивши. Сей соусъ весьма хорошъ для приправы начальныхъ кушаньевъ.

Бѣлой соусъ съ каперсами и анчоусомъ.

Положи въ каштрульку кусочекъ масла величиною въ яйцо, которое посыпь мукою, размочи бульбонемъ, положи изкрошенной анчоусъ, цѣльныхъ каперсовъ, соли и цѣльнаго перцу, двѣ цѣльные цибули, дай сгустить-



сшишься соусу на огнѣ; и прежде нежели подавашь будешь, вынь ошшуда цибули.

Соусъ съ карпами.

Положи на дно каструльки не много шпику съ нѣсколькими ломшиками шеляшины, и шремя, или чешырѣмя кусками карповѣ, луковицею, двумя шарлошами, и однимъ корнемъ, поставь прѣшь на маленькой огонь на полчаса; когда соусъ начнешь приставашь къ каструлькѣ, то размочи стаканомъ бѣлаго вина, всей также двѣ хорошія ложки кулиша, и сшолькожъ бульону, вари, и дай упрѣшь гораздо на маленькомъ огнѣ; сними жиръ, прсѣди сквозь сисо, и приправь солью и цѣльнымъ перцемъ, подавай на сшолѣ.

Италіянской соусъ постный и скоромный.

Положи въ каструльку двѣ хорошія ложки прованскаго масла, изкрошенныхъ грибовъ, пучекъ петрушки, цибули, половину лавроваго лисшу, чесночную головку и двѣ головки гвоздики; поставь эшо все на огонь, и положи шуда щепоть муки, размочи бѣлымъ виномъ, и сшолькожъ всей хорошаго бульону и немножко кулишу, соли и цѣльнаго перцу; вари полчаса, сними жиръ, вынь пучекъ шравъ и подавай. Естѣлижъ будешь постной соусъ гшовишь, то положи шуда постнаго бульону, а вмѣсто кулиша положи шуда побольше муки, и двѣ или шри ложки луковаго соку.

Ост-

Острый соусъ.

Положи въ каштрульку кусокъ масла, луковицы ломшиками, морковь, пастернаку не много шмину, лавроваго листу, базилику, двѣ головки гвоздики, два шарлаша, чесночную головку, петрушки и цибули; посшавъ эшо все вмѣстѣ на огонь до шѣхъ порѣ, пока все хорошо поджарится; по томѣ положи шуда хорошую щепоть муки, полсей бульономѣ, и положи столовую ложку уксусу, вари на маленькомѣ огнѣ, снимай жирѣ, процѣди сквозь сито, приправь солью и цѣльнымѣ перцемѣ; употребляй сей соусъ вездѣ шамѣ, гдѣ нужно возбудить вкусѣ.

Королевскій соусъ.

Положи въ каштрульку кусокъ масла, нѣскольکو грибовѣ, одну луковцу, моркови, пастернаку, полчесночную головку, петрушки и цибули; посшавъ все эшо на огонь, положи шуда щепоть муки, всей хорошиі стаканѣ бульону и столько же бѣлаго вина, вари цѣлой часѣ, сними жирѣ, и процѣди сквозь сито; послѣ свари молока съ хлѣбнымѣ мякишемѣ; когда хлѣбъ вберетѣ въ себя все молоко, то протри его сквозь сито ложкою, и послѣ положи въ свой соусъ сѣ солью и цѣльнымѣ перцемѣ, шакѣ и подавай.

Соусъ сѣ померанцовымѣ сокомѣ.

Положи въ каштрульку полстакана хорошаго бульону, столько же соку, нѣсколь-



ко сшебельковъ изъ кислаго померанца , кусочекъ масла , разшершаго съ мукою , соли и цѣльнаго перцу , дай сгуститься на огнѣ , и выжавши шуда соку изъ кислаго померанца , подавай на столѣ.

Красной соусъ съ каперсами и анчоусомъ.

Положи въ каструльку кусокъ хорошаго масла , кошорое разопри съ мукою , изкрошнымъ анчоусомъ , солью , цѣльнымъ перцемъ , цѣльными каперсами и двумя цѣльными же цибулями , поливай мало помалу сокомъ до шѣхъ поръ , пока онаго будешъ довольно для приданія краснаго цвѣту шво-сму соусу , дай ему сгуститься на огнѣ : естли соусъ будешъ слишкомъ густъ , то влей шуда не много бульону ; и прежде нежели будешъ его подавашъ , вынь ошшуда цибули.

Соусъ съ перцемъ.

Положи въ каструльку кусочекъ масла , величиною въ полѣйца , съ двумя или шре-му луковицами , изрѣзавши ихъ въ ломшики , моркози и паспарнаку , шакже чесношную головку , два шарлоша , двѣ головки гвоздики , лавроваго листу , шмину и базилику , что все изкроши , поставъ на огонь , и вари до шѣхъ поръ , пока начнешъ подрумянивашся положи шуда хорошую щепоть муки , размочи стаканомъ краснаго вина , влей шоль-кожъ воды , и положи ложку уксусу , вари пол-

полчаса, снимай жиръ, процѣди сквозь сито, и положивъ шуда соли и цѣльнаго перцу, упошребляй его вездѣ шамъ, гдѣ нужно возбудишь вкусъ.

Соусъ изъ щуки.

Взявъ большую щуку, очистишь, и снявъ съ костей, по шомъ взявъ цѣлой хлѣбъ, и вынувъ мякишъ, и размочишь его въ молоко; а вынувши ошшуда, крѣпко выжашъ, и вмѣстѣ съ рыбьимъ шѣломъ изрубишь, положишь шуда чешыре цѣлыя яйца и чешыре однихъ желшковъ, фунтъ чухонскаго масла, не много растопивши, прибавъ еще перцу, и все вмѣстѣ изруби; по шомъ намазашъ чухонскимъ масломъ салфешку, посыпашъ мукою, и положишь въ нее все изрубленное, завязашъ покрѣпче, и положитъ въ каштрульку, наливъ кипяшку, положишь также кости изъ щуки съ солью, завязавъ въ салфешку, и варишь цѣлой часъ; по шомъ для соусу возьми раковъ, очисти и свари, разтопи масла съ мукою и положи шуда при чумички бульѡну; а какъ закипашъ начнешъ, то начинивши раковыя спинки, положи шуда съ очищенными шейками и ножками, и дай всему не много поваришься, а какъ подавашъ будешь, то наруби пшрушки, всей стаканъ сливокъ, положи два желшка, и размѣшавши, всей все въ соусъ, хорошенько еще помѣшай, и вынувши изъ салфешки шѣльное, положи на блюдо, и обливши соусомъ, подавай на столъ.



*Способъ дѣлать красной, бѣлой и розовой
уксусъ.*

Смотря на количество, сколько по-
хочешь сдѣлать уксусу, то выбери для сего
новой сосудецъ или барильце соразмѣрной
величины; естлижъ оно будетъ старое, то
сперва выполощи его внутри хорошенько;
по томъ возьми бушылку самого крѣпкого
уксусу, которой сваривши, влей его горя-
чимъ въ свое барильце, закупори хорошень-
ко, и кашай беспрестанно до шѣхъ поръ,
пока уксусъ просынетъ; спустя шесть
часовъ, выцѣди его отшуда, закупори бариль-
це, и положи его въ теплое мѣсто; сдѣлай
дыру сверху барильца, повыше ободка до-
вольной величины, чшобъ можно было вло-
жить воронку; влей шуда посредствомъ сей
воронки или лейки двѣ кружки хорошаго
уксусу; а чрезъ восемь дней прибавь шуда
кружку вина, и продолжай сіе дѣлать до
шѣхъ поръ, какъ барильце будетъ въ половину
наполнено, тогда можешь и положишь боль-
ше; надобно смотрѣть, чшобъ уксусъ былъ
всегда въ той же силѣ, какую онъ имѣлъ
тогда, когда шылъ его; ибо естли онъ бу-
детъ послабѣе, то все, что ты будешь
лишь, не будетъ имѣть своей силы; когдажъ
швое барильце будетъ полно и уксусъ въ
своей силѣ, то выцѣди его отшуда двѣ
кружки, и влей въ другія барильца, послѣ
доливай его виномъ мало помалу, какъ выше
сказано, и такимъ образомъ всегда ты
бу-

будешь имѣть хорошій уксусъ. Вино, годное для сдѣланія уксуса, есть то самое, которое получается изъ дрождей; когда уксусъ не будешь имѣть цвѣшу, то всей шуда соку изъ спѣлой винной ягоды.

Бѣлой уксусъ дѣлается точно такъ же, какъ и красной: вливши девять кружекъ уксусу, поставь его на огонь, и дай ему вариться до шѣхъ порѣ, пока останется его осьмая доля, по томъ перегоняй его въ кубикъ, вливши столько, сколько похочешь его имѣть. А чѣмъ сдѣлать розовой уксусъ, то суши два дня на солнцѣ унцию мушкатныхъ розъ, которыя и положи по томъ въ кружку уксуса; поставь розы и уксусъ на солнце на двѣ недѣли въ бушляки, хорошенъко ее зашкнувши. Уксусъ изъ эштрагону и гвоздики дѣлается такимъ же образомъ. Уксусъ же изъ померанцоваго цвѣшу дѣлается такъ: должно класъ листьочки, не сушивши ихъ, и далѣе поступать точно такъ, какъ сказано о розовомъ уксусѣ.

Весенний уксусъ.

Набери весною около Іюня мѣсяца всякаго рода мѣлкихъ травъ, какъ - то. травы брункресу, эштрагону, пимпернелю и кервелю, высуши ихъ на солнцѣ; когда онѣ высохнушъ, то положи ихъ въ барильце, въ котороебъ входило около шести кружекъ, положи шуда десять чесночныхъ головокъ, столько же шарлошу, шесть луковъ,



вицѣ , горчицы , двенадцать головокъ гвоздики , половину мушкашнаго цвѣшу , долгаго цвѣльнаго перцу , одинъ лимонъ , изрѣзавши его ломтиками съ коркою , наполни шо барильце уксусомъ ; и зашквувши его хорошенько , поставь на солнце на десять дней , послѣ того пресѣдивши , разлей по бушылямъ , которыя хорошенько закупори , и послѣ употребляй его , во что за благо разсудишь .

Какъ дѣлать малиновой уксусъ .

Взявъ малины , сколько за благо разсудишься , положишь въ бушылку , и налешь ренскимъ уксусомъ , чтобъ покрыть ягоды на палецъ , и дашь стояшь десять дней , по томъ оной уксусъ слишь , и налешь на свѣжія ягоды , дашь стояшь шоликоежъ число , по томъ разлишь въ бушылки , и закупоришь ; а когда надобно подваришь , шо должно такъ , какъ и прочіе сахарные сыропы подвариваются .

Лимонной уксусъ .

Срѣзавъ съ лимоновъ кожу , и вынувъ изъ нихъ зерны , положишь сырую онаго мякоть въ стаканъ , и налешь его самымъ лучшимъ ренскимъ уксусомъ , поставишь его на солнце , и будетъ лимонной уксусъ .

Наборъ на Французской уксусъ .

Взявъ одну чесноковку , розоваго бѣлаго цвѣшу , землянишнаго цвѣшу , земляники въ поды , пучекъ маерану , пучекъ базилика

зилику, пучекъ демьяну, Аглинской мяшѣ пучекъ, размарину полпучка, чебру пучекъ, эстрагону пучекъ, Божьяго дерева два пучка, цвѣшовъ настурціи, цвѣшовъ шюберезы, лисси, померанцовыхъ цвѣшовъ и жесминныхъ, черной смородины лисшу горсть, всѣ сіи шравы положи въ полуведерную бутылъ, чшобъ набору была половина, а другую половину налей ренскимъ укусомъ дай стояшь на солнцѣ, или на печи; и когда устоится, то будешъ Французской укусъ.

Г Л А В А X.

О морскихъ и рѣчныхъ рыбахъ.

Описавши употребленіе мяса, время ужъ сказать что нибудь о постныхъ кушаньяхъ, кошорыя приготовляющся какъ изъ морскихъ, такъ и изъ рѣчныхъ рыбъ.

Какъ готовить свѣжую лосось.

Изрѣзавши се въ ломшики, маринируй съ прованскимъ масломъ, солью и перцемъ, изжарь, поливая маринадомъ, и подавай съ соусомъ или рагу; она также приправляется и другимъ образомъ: возьми два куса свѣжей лососины, маринируй съ прованскимъ масломъ, пеструшкою, цибулею, нѣсколькими грибами, полчесношкою головкою, шарлотомъ; что все изкроши весьма мѣлко, ла-



вровымъ листомъ, шминомъ, базиликомъ, изшертымъ въ порошокъ, солью и цѣльнымъ перцемъ; положи всю сію приправу съ лососиною въ бумажную коробочку, обмазавши ее масломъ, и поджаривъ, подавай съ соусомъ.

Объ анчоусахъ и ихъ пользѣ.

Анчоусы суть небольшія морскія рыбы, которыхъ обыкновенно солятъ, вымывши ихъ хорошенько, разрѣзываютъ пополамъ, и вынимаютъ кости; они обыкновенно употребляются съ салатомъ, и кладутся въ разные соусы; ихъ также жарятъ обмокнувши въ тѣсто, сдѣланное изъ муки съ прованскимъ масломъ и бѣлымъ виномъ.

Бѣлая рыбаца.

Она обыкновенно подается жареною: очистивши съ нее чешую, выпотроши, однако не вынимай изъ нее печенокъ, покашай ее въ мукъ, изжарь, и подавай на столъ; ешь; лижъ похочешь подавать ее съ лучшею приправою, то острѣжь у нее голову, и вынь изъ середины ребро, разклади порядочно рыбу на шомъ блюдѣ, которое будешь подавать, полей сверху соусомъ, и подавай.

Устерсы.

Ихъ обыкновенно ѣдятъ сырыми съ перцемъ, подаютъ еще ихъ въ раковинахъ жареными на рострѣ; когда онѣ начнутъ сами разкрываться, тогда онѣ и готовы; ихъ пе-

подають еще жареными на рострѣ другимъ образомъ: ошкрой ихъ, и положи шуда топленого масла, не много перцу и хлѣбной корки, изжарь ихъ на рострѣ, дабы сверху подрумянились. Усшерсы служатъ также для сдѣланія рагу, и подаются съ разнымъ мясомъ, и тогда обѣли ихъ въ водѣ на весьма маленькомъ огнѣ; смотри, чтобъ онѣ не вскипѣли, по томъ положи въ свѣжую воду, а вынувши, дай имъ хорошенько скапашъ на ситѣ; по томъ возьми хорошаго кулишу безъ соли, положи два изкрошенные анчоуса и усшерсы, дай имъ разогрѣться, но только чтобъ не вскипѣли, и подавай съ тѣмъ, съ чѣмъ за благо разсудится.

Рѣчные рыбы.

Бульону для всѣхъ рѣчныхъ рыбъ.

Положи въ кастрюльку, соразмѣрную величинѣ той рыбы, которую хочешь варить, воды, бѣлаго вина, прованскаго масла, соли, перцу, хорошенькой пучекъ петрушки, цибули, чесноку, гвоздики, шмину, лавроваго листу, базилику, что все вмѣстѣ свяжи, прибавь нѣсколько луковицъ и моркови, положи шуда ту рыбу, какую пожелаешь варить, обверни ее, какъ можно лучше въ бѣлое полотенце, чтобъ способнѣе было вынимать ее изъ варенья; и когда она поспѣетъ, то вынувши, подавай на столъ.



Карпа готовить.

Очистивши съ него чешую , выпотроши хорошенько и изрѣжь въ ломшики , положи въ каструльку съ другими рыбами , какъ-то щукою , угремъ и раками , по шомъ поджарь въ другой каструлькѣ муки съ масломъ ; и когда хорошо поджаришся , по положи шуда небольшихъ луковицъ , или мѣлакаго луку , наръзаннаго кружечками , которому дай половину въ сей мукѣ изжаришся , положи еще краснаго вина и поспынаго бульѣну , положи луковицы съ фаршемъ въ шу каструльку , гдѣ пригошоваялась рыба , и приправь солью , перцемъ и пучкомъ мѣлакихъ травъ , и вари все вмѣстѣ на хорошемъ огнѣ полчаса ; когдажъ поспѣетъ , и какъ будешь подавать на столъ , по положи нѣсколько хлѣбныхъ корокъ въ соусъ , и шакъ подавай.

Какъ рыбу варить.

Возьми рыбу, какую хочешь, изъ крупныхъ, изрѣжь оную въ куски и вычисти хорошенько; по шомъ налей въ каструльку хорошаго краснаго вина, положи кусокъ свѣжаго чухонскаго масла, соли, перцу и прянныхъ кореньевъ, 5 или 9 луковицъ, и дай оному на угольяхъ вариться, чшобъ лукъ упрѣлъ, сдѣлай изъ пешрушки и другихъ, какихъ хочешь, травъ пучекъ, завяжи нишкою, и положи оной шудажъ; какъ все оное сваришся, положи шуда рыбу , и вари до шѣхъ поръ, пока поспѣетъ;

а какъ подавать, то вынь пучекъ справъ вонъ, и положи навѣрхъ рыбы сушеныхъ гренокъ.

Какъ щуку варить.

Взявъ щуку, шелуху очистишь, раз-
пласташь, вынушь изъ нее пошрохъ, вымышь
и изрѣзашь на шшуки; прежде каждую шшу-
ку взявъ, поднйшь кожу ножемъ, и вырѣзывать
понемногу шѣла, когда все сіе сдѣлаешь,
то щуку присыпашь солью, а вырѣзанное
мясо и упомянутой пошрохъ изруби но-
жемъ вмѣстѣ хорошенько, положи понемногу
зеленаго и рѣпчашаго луку, пшпрушки, пер-
цу, щепшку муки, соли, и все оно с вмѣ-
стѣ руби; и когда довольно изрублено бу-
дешь, то онымъ фаршемъ начини щуку
въ шѣхъ мѣстахъ, которыя прежде ты
вырѣзалъ; по шомъ возьми небольшую ка-
сшрульку, влей бѣлаго вина рюмку, поло-
жи прованскаго масла и ренскаго уксусу
полрюмки, взбей хорошенько, половину
оного вылей въ каштрульку, и положи шуда
щуку, хорошенько посыпь сверху шершымъ
калачемъ, уклади нарѣзанными кружками
лимону, положи духовъ и кореньевъ, и сверхъ
оного вылей другую половину пригошо-
вленнаго соусу, посшавъ на хорошій жаръ,
покрывши въ печи; ежели кому угодно, вмѣ-
сто прованскаго масла можно положишь чу-
жонскаго сшолько же.



Судака готовить съ ренскимъ бѣлымъ уксу-
сомъ.

Нарѣзашъ луку кружками, положишь въ каштрульку со всякими спеціями, шремя лом-
щами Французскаго хлѣба, кускомъ сахару
и обливашъ виномъ, кошораго влишь цѣлую
бушылку и варишь на конфорѣ; а какъ
поспѣетъ, то подавашъ на столъ.

Стерлядь въ бѣломъ винѣ.

Вычистишь зерны, положишь кардамону
и инбирю, изкрошишь мѣлко мушкашнаго
цвѣту, гвоздики штуки чепыре, шмину,
чебру немножко и цѣльнаго луку, сахару,
положишь четверть фунша, и накрошишь мѣл-
ко лимонной корки, положишь не много соли,
корешокъ петрушки, бушылку бѣлаго вина,
и поставишь вскипѣть на вольной жарѣ,
дашь выкипѣть всему, чтобъ чуть соусу
осталось; а какъ поспѣетъ, накрошишь ли-
мону кружками, положишь зеленой петрушки,
вскипятишь одинъ разъ, и послѣ подавашъ.

Окуней готовить.

Взявъ окуни, которые помѣльче, накорбо-
вашъ, и просолишь, накрошишь мѣлко луку,
петрушки и положишь масла въ каштрульку,
разогрѣвъ весьма горечо, а лукъ немножко
обжаришь, и влишь лимоннаго соку, поло-
жишь рубленаго анчоусу, Французскаго хлѣ-
ба, окуней перетряси хорошенько, и на-
рѣзашъ

рѣзашь бумаги чешвершинками; и какѣ изгош-
вишь вышепоказанной фаршѣ, окладывай
имѣ окуней, и завершывай въ бумажки, и
изжаривъ на рошперѣ, подавай на столѣ.

Готовить холодную рыбу.

Харьюза, леща и другую, какая
случится: положишь всякой спеціи, влишь
ренскаго уксусу, также положишь соли,
шмину, маерану и лавроваго листу, а какѣ
все поспѣеѣ, шо опшавить прочь отъ огня,
выбратъ на блюдо, и смѣшавъ вмѣстѣ съ
шѣмъ бульономъ, гдѣ рыба варилась, под-
жечь немножко сахару, и мѣшавъ эшоѣ буль-
онѣ на конфорѣ, пока закипишъ; а какѣ
поспѣеѣ, шо процѣдишь сквозь салфетку, и
разливавъ по формамъ, застуживавъ на
льду, и убирать вареными раками, лимо-
нами и лавровымъ листомъ, разкладывавъ
въ горячую воду и выложивъ на блюдо, окла-
дывавъ руляшами, а руляша дѣлавъ такимъ
образомъ: разпласташъ угря, осетрину, или
бѣлугу, и сдѣлавъ фаршѣ изъ осетрины, или
бѣлужины, сверхѣ фаршу укластѣ семгою, на-
рѣзанною брусками, и разкладывавъ по фаршу,
а между семгою положишь зеленой петрушки
и завершывавъ, увязавъ нитками, и ва-
ришь съ пряными кореньями, уксусомъ
и солью; а какѣ поспѣюшъ, вынуть вонѣ,
и положишь подъ гнетѣ, и какѣ остымеѣ,
нарѣзавъ щуками, и окладывавъ.



Супъ съ раками.

Коренья , петрушки , моркови , луку накрошишь , обжаешь въ маслѣ , положишь муки по пропорціи , спецій всякихъ , накашишь изъ живой рыбы бульѳономъ , дашь кипѣть полегоньку , и сварить особливо въ бульѳонѣ судака , накрошишь фаршу мѣлко ; и положишь въ судака , а раковъ сваривъ , очистишь и кожу изшолочь съ масломъ ; а какъ поспѣютъ коренья , то положишь туда шолченые раки и дашь вскипѣть , положишь хлѣба Французскаго мягкаго ; и какъ онъ размокнетъ , проперешъ сквозъ сито въ судака , пошомъ отставивъ раковыя шейки ; и какъ спросятъ кушашъ , подогрѣшь и подавашъ съ гренками на шолѣ.

Рыбій потрохъ готовить.

Потрохъ осетриной , или бѣужій , или какой случится изъ другихъ рыбъ , обланжишь , вычистишь , кишки изшинковашь , а молоки съ печенками изрѣзашъ въ куски съ масломъ , и положишь его съ петрушкою и кореньями , накашишь изъ живой рыбы бульѳономъ , положишь еще фаршу , а какъ закипишь , то переложить его въ потрохъ ; когдажъ совсѣмъ поспѣетъ , прибавишь туда зеленой петрушки , укропу и соленого лимону , украситъ лимоннымъ сокомъ , и перцу положивъ , подавашъ на шолѣ.

Судака съ раками готовить.

Поджаришь муки съ масломъ, и положишь шуда судака, накашишь бульономъ; а раки сварить особливо въ водѣ, и очистишь съ нихъ кожу, изшолочь се съ масломъ и поджаришь, а какъ раки поджарятся, то накашишь ихъ изъ судака соусомъ, процѣдя его въ судаки сквозь ситку; положишь зеленой пшрушки, и послѣ сварить особливо цвѣтной капусты въ водѣ, и какъ спросятъ кушать, капусту положишь шущъ же въ соусъ, и подавашъ.

Похлебка изъ раковъ.

Дай нѣсколько повариться въ горячей водѣ ракамъ, по шомъ вынувъ ихъ отшуда, вычисти хвосты, которые ошложи особенно, а клади на сторону, и шолки хорошенъко раковины, разболшавши съ бульономъ, процѣди сквозь сито. Ешълижъ хочешъ сдѣлать изъ сей похлебки рагу, то дѣлай се погуше, и положи шуда раковые хвосты или шейки, поваривши сперва въ немногомъ булѣ, дай кулишу разогрѣться, но шолько чшобъ не выкипѣлъ; и употребляй, во что за благо разсудишь, или можешъ сдѣлать кулишъ гораздо жиже, и влишь въ похлебку шого булѣ, гдѣ варились раковыя шейки, кои разклади рядомъ вокругъ блюда, которое будешъ подавашъ на шолъ, положи шуда раковаго ку-
ли-



лишу, дай разогрѣться, смотри, чтобъ не выкипѣло, отвѣдай, приправленъ ли онъ хорошимъ вкусомъ, и подавай.

Грибное кушанье.

Какъ свѣжіе грибы въ прокъ заготовлять.

Взяшь бѣлые, или березовые, или и новые грибы, ошобрашь, которые изъ нихъ помоложе и тверже, перечистишь хорошенъко однѣ шляпки, а не перемывашь, взваришь ихъ въ свѣжемъ шопленомъ и нѣсколько соленомъ коровьемъ маслѣ, а вынувъ ошшуда, класъ въ горшокъ, и заливаешь чистымъ масломъ, которое бы разшоплено было безъ грибовъ, класъ въ горшокъ слой грибовъ и слой масла; и такимъ образомъ накласть цѣлой горшокъ, ошъ сего будущъ они свѣжи во всю зиму. Такимъ же образомъ можно приготавливать грибы для постныхъ дней въ прованскомъ или въ орѣховомъ маслѣ, и они будущъ всегда свѣжіе.

Грибы рыжики, грузди, опенки, шампіоны варить въ уксуѣ

Первымъ образомъ:

Сперва отварить ихъ въ водѣ не много соленой, и вынувъ, положить на рѣшето, чтобъ они остыли и вода съ нихъ стекла; по томъ взявъ уксу ренскаго самаго лучшаго, сварить его и положить шуда грибы,

бы, и дашь уксусу хорошенько вскипѣшь; послѣ вынувъ, положишь грибы въ банку, въ которой имѣ бышь, а въ уксусъ прибавишь кореньевъ, инбирю, цѣльнаго перцу, гвоздики по равной части, корицы прошивъ оныхъ въ половину, а всѣхъ кореньевъ класъ на фунтъ грибовъ одинъ золотникъ, и положи оныя корни въ уксусъ, дашь гораздо покипѣшь, по томъ дашь остынуть и холоднымъ поливашъ грибы; а наполня онымъ, залишь деревяннымъ масломъ, закупоришь и засмолишь.

Вторымъ образомъ:

Бѣлые грибы съ солью ошваришь въ водѣ, и на рѣшето ошкинушь; а какъ оная вода стечетъ, то варишь грибы въ ренскомъ уксусѣ до шѣхъ порѣ, чтобъ онаго уксусу, осталось мало; и какъ они варятся будутъ, то положишь шуда корицы, гвоздики и перцу, и сваривши, положишь въ банку.

Третьимъ образомъ:

Грибы бѣлые вымышь въ чистой водѣ; по томъ поставишь ихъ на огонь въ чистой же водѣ, положишь шуда соли, и дашь имъ кипѣть не долго, снявши со огня, положишь на рѣшето, чтобъ они остыли, а уксусъ сваришь со спеціями, гвоздикою, корицею, бадьяномъ, кардамономъ, инберемъ, перцемъ и лавровымъ листомъ, и дашь прошынуть; а по томъ положишь въ банку и залишь воскомъ, или масломъ коровымъ. Рыжики и



грузди парятся въ красномъ укусуѣ точно такимъ же образомъ.

Грибы рыжики, грузди и шампиніоны солить.

Грибы отварить въ водѣ, ошкинушь на рѣшето, дашь просынушь, класть въ ведро, посыпавъ на дно соли, положить рядъ грибовъ, пересыпавъ солью, эстрагономъ и маераномъ; и шакъ наклавши рядъ за рядомъ полное ведро, положить на нихъ кружекъ, а сверху камень, и чшобъ всегда были подъ камнемъ на льду; и сіи грибы употребляшь для жаренаго вмѣсто салаша.

Черные грибы солить, также и шампиніоны.

Отварить въ водѣ не много, и ошкинушь на рѣшето, дашь просынушь, положить въ ведро, рассолишь воду, и налешь холоднымъ рассоломъ, положить на нихъ кружекъ, и сверху камень, и поставишь въ ледъ. Сырасжки солятся такимъ же образомъ, а для употребленія вымачиваются въ разныхъ водахъ или въ молокѣ, и они будутъ какъ свѣжія. Грибы такимъ же образомъ для варенья и жаренья вымачивашъ.

Рыжики боровые солить.

Пересереть ихъ сухимъ полощенцемъ въ ведрѣ, на дно посыпавъ соли и положить рядъ рыжиковъ, пересыпавъ солью, положить эстрагону, маерану, по томъ опять положить рядъ рыжиковъ, соли, э. шра-

эстрагону и масрану, и шакъ рядѣ за рядомъ на клавши полное ведро, положить кружекѣ съ камнемъ, и поставишь въ ледѣ; а подавашъ ихъ съ жаркимъ. Рыжики для жаренья и варенья пригошовающагося такимъ же образомъ, шолько травъ не класъ, а вмѣсто оныхъ положишь кружками нарѣзаннаго рѣпчашаго луку. Когда же надобно будешь жарить ихъ, или варишь, то вымачивашъ шакъ, какъ сказано выше о грибахъ, Равнымъ образомъ и грузди соляшся.

Грибы жарить сѣжге на сковородѣ.

Грибы обваляшъ въ мукѣ, обжаришь въ маслѣ, и послѣ масло слишъ, и налишъ смешаную съ пшрушкою и дашь вскипѣшъ хорошенъко, шакъ и подавашъ.

Грибы сушеные.

Разваришь грибы, и вынушъ вонѣ, посолишь и обваляшъ въ мукѣ, обжаришь въ маслѣ на сковородѣ, накрошишь кружками луку, и его шакже обжаришь; пшена обланжиршъ, и перекладывашъ въ горшечникъ, луку рядѣ, грибовъ рядѣ и пшена рядѣ, и накашишь грибнымъ бульономъ; а какъ будешь накачивашъ, шогда грибной бульонъ надобно посолишь, положишь цѣльной корицы, и поставишь въ печь; а какъ поспѣешъ, подавашъ на шодѣ.



Грибной соусъ дѣлать.

Грибы положишь въ каштрульку съ кускомъ масла, одною луковицею и кускомъ вешчины, влишь спаканъ бульону, и всему сему дашь поджариться, прибавишь еще спаканъ сливокъ; когда же все сіе укипѣтъ, то влишь еще сливокъ, и подваря нѣсколько, класъ на блюдо, и подавашь.

Бѣлые грибы подѣ соусомъ съ мигдальнымъ молокомъ.

Взять грибовъ бѣлыхъ, сварить и изрѣзать шшуками, положить въ каштрулку луку, взять мигдалю полфунша, изшолочъ мѣлко, поджаришь луку съ масломъ, накашишь сливками, и дашь кипѣть; по томъ положишь зеленого луку, гвоздики, и уваривъ хорошенько, подавашь въ соусникъ на столъ.

Г Л А В А XI.

Вообще обѣ огородныхъ растеніяхъ.

Огородныя растенія въ великомъ употребленіи въ кухнѣ, и я покажу, какъ ихъ гошовишь въ кушаньяхъ, и какъ для зимы въ прокъ загошовлять.

Мѣлкой горохъ.

Возьми мѣлкаго гороху, кошорой вымой, и положи въ каштрулку съ кускомъ масла, пучъ

пучкомъ петрушки и цибули, лашукомъ, разрѣзаннымъ на четверо; дай ему варишся въ собственномъ его сокѣ на весьма маленькомъ огнѣ; когдажъ сварится, положи также шуда два яишныя желшка съ сливками, дай сгуститься на огнѣ, и подавай.

Зеленые бобы.

Набери еще ихъ молодыхъ, ошорьви маленькіе кончики, вымой и вари въ водѣ; когдажъ сварятся, положи въ кастрюльку кусокъ масла, петрушки, изкрошенной цибули, по томъ положи въ масло бобы, давши имъ прежде скапашъ, и когда они раза два вскипятъ, то положи шуда щепотъ муки, немножко хорошаго бульѡну и соли; вари ихъ до шѣхъ поръ, пока ничего почти не останется соусу; когдажъ будешь подаватьъ, то положи три яишныя желшка, разболшавши ихъ съ молокомъ, а по томъ не много уксусу, или винограднаго соку; и когда желшки поджарятся, подавай на столъ.

Пудингъ изъ рубленой капусты.

Сними всѣ зеленые листья, также всѣ кочерыжки, и всѣ толстые стебли, по томъ изруби осшальное мѣльче, вари въ бульѡнѣ, или въ водѣ съ масломъ, перцемъ и мушкатнымъ цвѣшомъ, и вари до шѣхъ поръ, пока капуста мѣлка будетъ, и соусъ изъ оной сварится, посоли довольно, сними оное съ огня, и простуди, между шѣмъ



поставь каштрульку съ водою, или бульономъ; когда же не случится бульону, то положи въ воду масла и цѣльныя капустныя листья, которыя наконцѣ зынь, и протуди; положи на салфешку, чтобъ высохла, и бульонъ оставь на соусъ; рубленую капусту смѣшай съ осмью ложами толченыхъ сухарей, или съ другимъ бѣлымъ хлѣбомъ, которой размочи прежде въ сливахъ, и съ осмью свѣжими хорошенько взбитыми яицами, по томъ вымажь салфешку масломъ, положи ее въ глубокую чашку, и оную салфешку шѣми листьями въ два ряда уклади, по томъ положи пригошовленной пудингъ въ оную салфешку, и завяжи крѣпко нитками, положи въ кипятокъ, которой послѣ, и дай кипѣть два часа закрытому крышкою; какъ спянешь пудингъ вынимашь, то положи его, чтобъ вода спекла, и поддержи на роспрѣ, между шѣмъ сдѣлай соусъ, положи въ каштрульку кусокъ масла и разшопи, прибавь ложку муки, прилей не много капустнаго соуса, и три или чешыре ложки сливокъ, положи не много сахару, только чтобъ не сладокъ былъ, взбей три или чешыре желтка; и когда соусъ будетъ готовъ, то полей онымъ кулищѣ, а остальное всей въ соусникъ.

*Какъ приготовить красную капусту по
Аелински въ уксусъ.*

Надобно выбрать лучшаго сорту капусты, то есть шпжелей, очень красной



и свѣшлой, изъ кошорой вырѣзать лучшія листья, и нарѣзать вдоль шовенькими кусками, положишь на десяшь кочановъ около двухъ горстей соли, и оныя куски положишь промежъ двухъ досокъ подъ гнетъ или подъ камень, и дашь лежать 24 часа, чшобъ лежавшая подъ гнетомъ капуста могла изъ себя вынустить сокъ. Сіе сдѣлавъ, положи капусту въ горшокъ, или въ банку; возьми лучшаго ренскаго уксусу столько, чшобъ онъ могъ покрыть капусту, положи въ уксусъ двѣ унціи Агаинскаго перцу, одну унцію простаго перцу, полъунціи инбирю и одинъ мушкатной орѣхъ, изрѣзавъ въ кусочки, дай оному уксусу просынууть, полей на капусту, положи въ банку, кошорую хорошенько закупори и завяжи пузыремъ, или кожею.

Чиненая капуста.

Взявъ кочанной капусты, взвари кочни, вынь изъ нихъ кочерыгу, по шомъ начини ихъ слѣдующею начинкою; возьми шедяшины, или другаго мяса, чистаго шпику, шампиніоновъ, пеструшки, мѣлкаго луку, все оное изруби мѣлко, посоли и посыпь перцемъ, прибавя мякишу изъ калача, два цѣлыя яйца; и шри желшка перемѣшай все вмѣстѣ, начини онымъ и свяжи ихъ; по шомъ положи въ горшокъ, и когда сварятся, выкладывая на блюдо и подавай горячіе.



Цветную капусту варить въ уксусъ.

Взявъ цветной капусты, толстые стебли обрѣзать, нашыкать ее пряными кореньями, положить въ уксусъ, и посоля, варить въ ономъ до шѣхъ поръ, какъ поспѣетъ; по томъ просудивъ, вылить въ банку, залишь прованскимъ масломъ; закупорить покрѣпче, и наконецъ засмоливъ, поставишь въ песокъ.

Какъ заваривать и сушить зеленые Турецкіе бобы, дабы сберечь ихъ по крайней мѣрѣ до Пасхи.

Возьми зеленыхъ бобовъ сколько, сколько похочешь заваривать, выбери изъ нихъ какіе помоложе, обчисли, вари въ кипящѣ около чешверши часа, послѣ положи въ свѣжую воду, вынувши отшуда, дай имъ скапашъ, вытри хорошенько, положи въ горшки, для нихъ опредѣленные, сверху полей разоломъ, чшобъ онъ прошелъ до самого дна; по томъ всей шуда растопленнаго масла, кошорое, засшывувъ сверху разсола, возпрещашсуетъ бобамъ поршиться, поставь ихъ въ мѣсто, не слишкомъ холодное и не слишкомъ шеплое, обверни бумагою, и не прежде развершывай какъ когда похочешь ихъ употреблять. А разсолъ дѣлается такимъ образомъ: всей воды, уксусу, и положи нѣсколько фуншовъ соли, смотря, сколько похочешь сдѣлать разсолу, оставь его на огонь, и не шрогай до шѣхъ поръ,

порѣ, пока разойдется соль; послѣ дай устояться, чтобѣ онѣ былѣ свѣслѣ, а по томѣ и упошребляй его, какѣ выше показано. Ешь-лижѣ похочешѣ бобы сушить, то набравши ихѣ, вычисти, и вари также четверть часа; а когда скапашѣ сѣ нихѣ вода, то нанижи ихѣ иголкою на нитку, повѣсь вѣ сухомѣ мѣстѣ, и такимѣ образомѣ на долго можно ихѣ беречь; когдажѣ похочешѣ ихѣ упошребляшѣ, то обмочи вѣ теплую воду и пусть мокнушѣ до шѣхѣ порѣ, пока примушѣ прежнюю свою зеленость; по томѣ вари ихѣ вѣ водѣ, и приправляй такимѣ образомѣ, какѣ новые бобы.

Капусту готовить.

Бѣлая и зеленая капуста приготовляешся одинакимѣ образомѣ; ее обыкновенно связавши кладушѣ вѣ горшокѣ или вѣ кастрюлю, дабы она не смѣшалась сѣ мясомѣ; ешь-лижѣ похочешѣ подавашѣ ее вѣ антреме, то тогда разрѣжѣ кочанѣ на четверо, и вымывши, вари четверть часа вѣ водѣ, положи туда кусокѣ мѣлкаго шпика, изрѣзаннаго вѣ маленькіе кусочки; по томѣ вынувѣ опшуду, положи вѣ свѣжую воду, выжми ее хорошенько и свяжи; вари вѣ брезѣ сѣ кускомѣ шпика и шѣмѣ мясомѣ, которое опредѣлишѣ сѣ нею подавашѣ. Когда мясо и капуста сварятся, то вынь ее, обшри хорошенько сѣ нее жирѣ, положи на то блюдо, которое должно подавашѣ на столѣ, а сверху разклади шпикѣ; по томѣ полей соусомѣ,



сдѣланнымъ изъ кулиша, приправленнаго хорошимъ вкусомъ. Цвѣтная капуста пригошовляется такимъ же образомъ.

Кервель, щавель, бураки и прочія травы въ прокъ заготовлять.

Возьми бураковъ, кервелю и щавелю, портулаку, огурцовъ, и есшья будешь, петрушки и цибули, положи всѣхъ сихъ травъ по пропорціи, вычисливши ихъ и нѣсколько разъ вымыши, дай имъ скапашъ; по томъ изкроши ихъ, и выжми хорошенько изъ нихъ воду; возьми каструльку, въ которую бы вложились всѣ сіи sprawy, положи туда хорошій кусокъ масла, а ссверху sprawy соли положи столько, сколько нужно, чшобы твои sprawy просолились, вари ихъ на маленькомъ огнѣ до шѣхъ поръ, пока онѣ хорошо сварятся, и какъ не осядется уже ничего воды; а когда онѣ нѣсколько простынутъ, то положи ихъ въ опредѣленные для нихъ горшки; чѣмъ меньше будешь ихъ употребляшь, тѣмъ горшки должны быть меньше; ибо когда однажды ихъ начнешь, то сіи sprawy не болѣе, какъ чрезъ три недѣли попоршятся; когдажъ sprawy совершенно простынутъ въ горшокъ, то возьми масла, разтопи, и дай ему нѣсколько простынуть, по томъ полей имъ sprawy; когда масло хорошенько осядетъ, то покрой горшки бумагою, и поставь ихъ въ мѣсто ни весьма сырое, и не слишкомъ сухое;

и такимъ-то образомъ сохраняются сіи
правы даже до Святокъ, и весьма употре-
бительны зимою. Самое удобнѣйшее время
для заготовленія такимъ образомъ правъ
есть въ концѣ Сентября мѣсяца.

Артишоки готовить.

Возьми шесть молодыхъ артишоковъ,
довольно великихъ, сними съ нихъ самыя тол-
стыя листья, послѣ сръжь всю зелень, при концѣ
артишока не захватывая бѣлаго, положи ихъ
одинъ за другимъ въ свѣжую воду, и обланжируй
четверть часа въ кипящкѣ; по томъ вынулъ,
обчисти, свари ихъ въ водѣ, разболтанной
съ мукою, солью и масломъ, прибавь поло-
вину лимона, изрѣзаннаго въ ломтики, ког-
дажъ они сварятся, то вынулъ ихъ, обо-
три чистымъ полошенищемъ, разклади ихъ на
блюдѣ, и полей такимъ соусомъ, какой тебѣ
за благо разсудится.

Какъ артишоки въ прокъ готовить.

Надобно ихъ обрѣзать, вымыть хоро-
шенько, и послѣ вскипятишь воду съ солью,
тогда положишь ихъ въ оную воду, и дашь
кипѣть имъ на хорошемъ огнѣ, послѣ въ
половину ихъ обланжиришь, чтобъ зелены
были, и въ оной водѣ дашь имъ простынуть,
по томъ переложить въ банку, въ которую
положишь три изтертые мушкатные орѣха,
залишь прованскимъ масломъ, и завяжешь пу-
зыремъ.



Въ уксусѣ варить артишоки.

Очишти артишоки, шакъ чшобѣ оста-
вить одно шолько шѣло, обланжирить въ
соленой водѣ, и откинуть, чшобѣ просшы-
ли, по шомѣ взяшь ренскаго уксусу, и
всѣхъ разныхъ духовъ и лавроваго лисшу,
все сіе вскипятишь вмѣстѣ, и давъ просшы-
нушь, положишь въ банку, залишь прован-
скимъ масломъ.

Спаржа подѣ соусомъ.

Взять спаржу, изкрошишь мѣлко, поло-
жишь въ горячую воду, и дашь не много
постоять, откинуть по шомѣ на рѣшето,
положишь въ каштрульку чухонскаго масла,
и спаржу смѣшашъ вмѣстѣ, посшавишь на
легкой огонь и поджаришь, чшобѣ она поло-
вину готова была, положишь крупичашой
муки ложку, чешыре куска сахару и вмѣ-
стѣ съ спаржею мѣшашъ на легкомъ огнѣ,
какъ поспѣетъ, положишь двѣ чумички буль-
ѳону, и посшавишь на легкой огонь; а когда
на шолѣ подавашъ, выпустишь два желшка
и двѣ ложки сливокъ, размѣшашъ, и на-
рубишь пштрушки зеленой, и все шуда поло-
жишь, а свержу класъ кошелешы жареные,
или сосиски, и подавать на шолѣ.

Какъ варить кашу изъ тыквы.

Тыкву разрѣзашъ ломшями, кожу срѣ-
рашь прочъ, а ее въ кусочки изрѣзашъ, по-
ложишь въ каштрульку и налишь молокомъ,
пе-

поставишь на огонь, и чшобѣ кипѣла до шѣхъ порѣ, какѣ вся разваришся, послѣ вынувѣ, положишь на рѣшето, и прошерешь сивозъ сито; по шомѣ положишь ее въ горшокѣ не много побольше половины, и шуда же положишь два желшка яишныя, небольшой кусокѣ чухонскаго масла, мѣленькихѣ крупѣ не много размѣшашъ, и дополнишь хорошими сливками, поставишь въ вольной духѣ, чшобѣ упрѣла.

Какѣ варить тыкву въ укусуѣ.

Нарѣзашъ ее кругленькими кусочками, и нашыкавши пряными кореньями, положишь въ укусуѣ и варишь сѣ солью; а какѣ поспѣшъ, шо просшудивши, вылишь въ банку, и залишь прованскимѣ масломѣ; по шомѣ закупоривши и засмоливши, поставишь въ песокѣ. Цвѣшная капуста въ укусуѣ варишся такимѣ же образомѣ.

Какѣ варить въ укусуѣ спаржевыя головки.

Срѣзашъ зелень до жесткости, изрѣзашъ въ маленькіе кусочки, перемышъ въ водѣ, и откинушь на рѣшето, чшобѣ вода вся стекла; по шомѣ вскипяшишь въ укусуѣ сѣ пряными кореньями и солью, положишь спаржу и варишь; а какѣ поспѣшъ, шо просшудишь, и выливши въ банку, залишь прованскимѣ масломѣ, закупоривши и засмоливши, поставишь въ песокѣ.



*Опытами изслѣдованный способъ дѣлать
хорошую горчицу.*

Чтобъ дать горчицѣ лучший вкусъ и крѣпость, то надобно сперва сварить въ горшкѣ нѣсколько луковицъ, и налить водою; и чѣмъ крѣпче будетъ сварена вода, тѣмъ горчица будетъ пріятнѣе; и на сей-то водѣ разводишь уже горчицу.

Какъ дѣлать малосольные огурцы.

Взявъ большую тыкву, и вырѣзавъ въ ней кружечкѣ вверху, чтобъ можно было въ нее положить огурцы, положи въ нее рядъ огурцовъ, а другой рядъ черной смородины лисшу, нѣсколько укропу, вишневаго лисшу, и какъ всю тыкву наполнишь огурцами, по томъ влишь рассолу обыкновеннаго, и верхушкою закрышь, замазавъ, шѣстомъ и повѣсиль тыкву въ погребу.

Какъ огурцы солить.

Огурцы снявъ съ гряды, надлежитъ съ обѣихъ концовъ очистить или обрѣзавъ побольше, то есть посрѣзавъ съ нихъ остатки стеблей и цвѣтовъ, и по томъ перемыть начисто, чтобъ не было на нихъ ни земли, ни песку; а въ ледникъ, куда они должны перенесены быть, должна поставлена быть чистая и нарочно для нихъ изгошовленная кадка, въ которую напередъ положишь слой чебру, укропу, яблоннаго

лисшу и лисшу черной смородины и еще кое
 чего, что кому будетъ угодно, вы-
 ключая только дубовой листь, кошорой не
 класть для того, что отъ онаго огурцы
 окисающъ, на такой слой справъ и листьевъ
 положишь слой огурцовъ, по томъ опять
 слой справы и листьевъ, а тамъ опять огур-
 цовъ, и такъ продолжашъ далѣе до шѣхъ
 поръ, покуда означенными слоями вся
 кадка наполнишся до верьху, послѣ чего по-
 положишь въ кошелъ соли, и наливъ чистою
 водою, размѣшашъ и сдѣлашь разсолъ, взва-
 рить оной на огнѣ, такъ чтобъ онъ вски-
 пѣлъ; когдажъ онъ начнетъ кипѣть, то
 снявъ съ огня, и не простуживая кипячкомъ,
 вылить его на положенные въ кадку огурцы,
 и дать стоять сушки, по прошествіи оныхъ
 надлежитъ оной разсолъ весь бережно изъ
 кадки слить въ кошелъ; и ежели въ четверо
 сушки сколько нибудь онаго въ огурцы и въ
 вышепомянутую зелень вберется, и того
 разсолу будетъ мало, то въ томъ разсолъ
 прибавишь свѣжей отварной воды, также и
 соли, и сдѣлашь разсолъ, кошорой бы не слиш-
 комъ солонъ былъ, и оной опять взваришь
 на огнѣ, чтобъ закипѣлъ, тогда опять ки-
 пячкомъ и не простуживая влить на шѣ въ
 кадкѣ находящіеся огурцы; а лучшая про-
 порція класть соли въ разсолъ на сто огур-
 цовъ одинъ фунтъ; учинивъ сіе, накрыть
 ихъ чистою холстиною, а съ верьху оной по-
 ложишь деревянной кругъ и на оной ка-
 мни-



мни посредственной величины, а сверхъ ихъ положишь гораздо большой, гладкой и плошной изъ досокъ сдѣланной кругъ, такъ чшобъ края онаго вѣршка на три свѣсились съ кадки; по томъ всю сію кадку зарышь въ ледъ, и сверхъ онаго круга наклѣшь льду. Симъ образомъ посоленные и поставленные огурцы могушь въ хорошемъ и глубокомъ погребѣ года два просиовать и не испоршиться; пошому чшо положенной на верхъ большаго круга ледъ хотя бы иногда ошъ небреженія и шаяшь спалъ, однако ошъ расшавшаго льда вода въ ту кадку, гдѣ огурцы, вшекашь не можешь, а пошечешъ все мимо кадки, и шѣмъ огурцы ошъ поврежденія и сохраняются.

Въ укусу варить мѣлкіе огурцы.

Выбери мѣлкихъ огурцовъ, кошорыебъ были еще въ мошку, свари ихъ въ половину въ водѣ, а ошшуда вынувъ, положи въ чшшую воду; по томъ поставъ воды на огонь, положивъ шуда прешью чашъ укуса, нѣсколько гвоздичныхъ головокъ и соли, полей ихъ горячимъ разсолемъ, поставъ кашрульку съ водою на горячую золу; а на другой день сдѣлай такой же разсолъ, и полей имъ ошашъ свои огурчики; продолжай такимъ образомъ до шѣхъ поръ, пока они будущъ гораздо зелены; послѣ накрой кашрульку или горшокъ, гдѣ они варились, и упошребляй, во чшо разсудишь.

ГЛА-

ГЛАВА XII.

О яицахъ.

Яицы въ кухиѣ также въ великомъ употребленіи, они весьма хороши и питательны какъ для здоровыхъ и больныхъ, такъ и для бѣдныхъ и бѣгашыхъ. Я скажу еще здѣсь нѣчто о ихъ добротѣ, прежде нежели покажу различные образы, какъ они приготавливаются. Желшокъ свѣжаго яйца, разболтанной въ теплой водѣ съ небольшимъ кусочкомъ сахару, можно пить ложась, и весьма здоровъ отъ насморку и простуды. Бишой бѣлокъ съ водою хорошъ отъ воспаления глазъ. Яишная скорлупа, когда ее изсушишь, измельчешь и смѣшаешь съ бѣлкомъ, весьма хороша для губъ. Скорлупа яишная, когда ее сожжешь и измельчешь, употребляется для бѣленія зубовъ, и можно еще пить ее съ виномъ для удержанія харканья съ кровью; дѣлаютъ также изъ нее весьма хорошій составъ для склеиванія разбитой фарфоровой посуды, съ переморенною извѣстью, мѣлкимъ цементомъ, съ сожженою и въ порошокъ истолченною яишною скорлупою, земляною смолою, что все смѣшай съ яишнымъ бѣлкомъ.

Яицы въ смятку.

Всѣ варящъ яицы въ смятку, но многіе ихъ либо перевариваютъ, либо не довариваютъ; но чѣмъбъ сего избѣжать, то когда вода



закипитъ. то дай яицамъ своимъ повариться въ оной двѣ минушы, послѣ вынувъ ихъ, накрой, чтобъ вышло молоко, и подавай на салфеткѣ; и такимъ-то образомъ всегда они будутъ хороши.

Яицы со сливками.

Размѣшай сливки съ сахаромъ, поморанцовыми цвѣтами, съ мигдалемъ, въ сахаръ вареномъ, вареными лимонами, марципаномъ, что все изкроши весьма мѣлко; возьми восемь яицъ, разболтай изъ нихъ бѣлки, а желтки ошложи особенно; и изъ разболтанныхъ бѣлковъ положи ложки двѣ или три въ сливки; изъ чего сдѣлаешь выпускная яишница безъ желтковъ; дай имъ вскипѣть, и клади ихъ одинъ за однимъ до шѣхъ поръ, пока будутъ всѣ восемь яицъ, кошорыя положи по томъ на то блюдо, кошорое должно подавать на столъ; пославъ сливки на огонь, чтобъ они упрѣли какъ соусъ; когда будешь уже подавать, то положи шуда восемь желтковъ, дай сгуститься на огонь не варивши, дабы они не свернулись, полей соусомъ яишныя бѣлки.

Яицы варенныя въ скорлупѣ.

Нарѣжь столько круглыхъ хлѣбныхъ ломшиковъ, сколько похочешь подавать яицъ, сдѣлай по срединѣ небольшую ямочку, чтобъ шуда можно было положить въ длину яйцо; по томъ возьми шѣ яицы, кошорыя хочешь варить, разбей каждое изъ нихъ

нихъ на кончикъ, и выпусти, свари ихъ въ каштралькѣ съ небольшимъ кускомъ масла, положи шуда же не много пеструшки, изкрошеной цибули, соли, цѣльнаго перцу и двѣ ложки сливокъ; вари ихъ на огнѣ, безпрестанно поворачивая до шѣхъ порѣ, пока они сварятся, и послѣ ояшь положи ихъ въ скорлупу, которую вымой и дай скапашъ, расклади на хлѣбные ломшики, и подавай.

Жаренія яицы.

Сдѣлай три яишницы самыя шоненькія, каждую изъ трехъ яицъ, приправь всякую изъ нихъ пеструшкою, цибулею, солью и цѣльнымъ перцемъ; и какъ будешь ихъ дѣлать, то клади ихъ на крышку каштральки, и скашай покрѣпче; разрѣжь каждую яишницу на двое, чшобѣ изъ трехъ было шесть кусковъ; по шомъ обмочи ихъ въ битое яйцо, и обсыпь хлѣбнымъ мякишемъ, поджарь ихъ гораздо порумянѣе; а подавай, прикрасивши жареною пеструшкою.

Яицы жаренія на рострѣ.

Возьми листъ бумаги, разрѣжь на восемь равныхъ частей, перегнувъ каждую вдвое, сдѣлай маленькія коробочки, вымажь ихъ масломъ внутри и снаружи; возьми хорошій кусокъ масла, которой перетри съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, рубленою пеструшкою, цибулею, чесношною головкою, солью и цѣль-



нымъ перцемъ, перемѣшавъ все вмѣстѣ, положи въ коробочки, по томъ выпусти въ каждую коробочку яйцо, посыпь сверху солью и цѣльвымъ перцемъ, изжарь на маленькомъ огнѣ на рострѣ, сверху поджарь муки; а подавай тогда, когда желшки въ коробочкахъ сварятся въ смятку.

Нѣмецкая яишница.

Положи въ кастрюльку 12 яицъ, и вслей двѣ бушылки молока, послѣ на сахаръ нашри лимону свѣжаго, также положи четверть фунта сахару, поставь на огонь, положи цѣльной корицы, и вари; а какъ сварится и осядетъ, то откинь въ сито, послѣ выложи на блюдо, и подавай на столъ съ сливками.

Яицы съ водою.

Влей въ кастрюльку воды, положи небольшой кусокъ сахару и корки зеленого лимона, прибавь еще воды изъ померанцоваго цвѣта, вари на маленькой огнѣ цѣлую четверть часа, по томъ дай просынуть; между тѣмъ набей въ другую кастрюльку семь яишнихъ желшковъ, или больше, какъ за благо разсудится, разболтай сіи яишныя желшки съ шѣмъ, что у тебя просыхиваетъ; по томъ процѣди сквозь сито, и вари въ теплой водѣ на томъ самомъ блюдѣ, которое подавать будешь; еслии швон яицы хоро-

хорошо сдѣланы будутъ, то должны нѣ-
сколько трястися; однакожъ на днѣ блюда
не должно быть ни капли воды; сіе зависишь
отъ того, сколько положишь, болѣе ли, или
менѣе яишныхъ желтковъ.

ГЛАВА XIII.

О маслѣ, сырѣ, молокѣ и сливкахъ.

Теперь приступимъ къ показанію поль-
зы и качества масла, молока и сыра, что
въ кухнѣ въ великомъ употребленіи.

О маслѣ.

Какъ доброша масла весьма нужна для
всего, что только готовится въ кух-
нѣ, и какъ самыя прекрасныя кушанья ни-
чего не стоятъ, когда масло воняетъ: то
необходимо нужно, чтобъ кухмистеръ ста-
рался получше его выбирать, и самъ бы
умѣлъ его дѣлать. Самое лучшее масло жел-
тое, а бѣлое почти всегда не такъ вкусно
бываетъ. Масло, въ Маѣ и Сентябрѣ мѣ-
сяцахъ дѣлаемое, доброшою гораздо лучше
прочихъ, по причинѣ той, что въ сіе вре-
мя коровы ѣдятъ самую хорошую траву,
которая придаетъ молоку ихъ весьма хоро-
шій вкусъ. Въ сіи то два мѣсяца хозяева,
или кто хочетъ впредъ запасаться, должны
заготовлять себѣ провизію, шопить или со-
лить масло. А способъ, какъ его шопить,
суть слѣдующій: для шрипцаши фуншовъ



масла, которое положи въ соразмѣрной по-
му горшокъ, положи шуда чешыре гвоздиш-
ныя головки, два лавровые лиса и двѣ луко-
вицы, дай стояшь сему маслу на малень-
комъ огнѣ цѣлые три часа, не снимая съ
него пѣны, до шѣхъ поръ, пока оно сдѣ-
лается жидко; тогда сними его съ огня,
и дай шакъ посояшь часъ, по томъ сними
съ него пѣну, и переливай пошохоньку; на
двѣ оставшееся масло процѣди сквозь сито;
когда горшки нальешь полные, то отнеси
ихъ въ погребъ, чшобъ оно шамъ застыло,
покрой ихъ бумагою, а сверьхъ дощечкою,
и шакамъ образомъ пригошовленное масло
не скоро испоршися. Соленое масло шакже
бываетъ вкусно, когда оно хорошо сдѣлано:
вымывши его иѣсколько разъ, чшобъ вышло
изъ него молоко, возьми два фунша, и по-
ложи на чистшой сшопикъ, разкашай его хоро-
хорошенько, и сверьху посыпь солью; согни
разкашанное масло вшрое или чешверо, и
продолжай дѣлать такимъ образомъ до шѣхъ
поръ, пока масло хорошо просолишся; бери
всегда для кашанья не болѣе, какъ по два
фунша масла; послѣ положи все въ горшки,
сему приличные и дави крѣче рукою,
чшобъ нигдѣ не осталось пустаго мѣста;
когда горшки свои наполнишь, то возьми
соли, которую распустивши въ водѣ, полей
масло сверьху, отнеси горшки въ погребъ
для сохраненія, и покрой ихъ шакимъ же
образомъ, какъ шопленое масло.

Какъ

Какъ дѣлать чухонское масло.

Налишь смешаны половину боченка ; и какъ станешь ее взбивать , то вынимай по часту гвоздикъ въ ошдушиаъ , отъ чего скорѣе зболшаешь масло ; а какъ не станешь вынимать , то масло испорщися ; когдажъ оно будетъ готово , то наливашъ его свѣжею водою раза чешыре , и перемывашъ ; естѣлижъ пожелаешь имѣшь зимнее чухонское , масло желшаго цвѣшу прошивъ Майскаго , то возьми двухъ соршозъ моркови , самой красной и бѣлой , выдави изъ нихъ сокъ , и по количеству масла , перетри его въ ономъ соку ; естѣли будешь перетирашь въ бѣломъ соку , то масло получишь бѣлой цвѣшъ ; а естѣли къ красномъ , то желшавашый , и будетъ какой похочешъ густоты ; послѣ перетри солью , положи на пудъ масла 4 фунта соли.

О сырѣ.

Какъ дѣлать сладкой сырѣ.

Взявъ три бушылки сливокъ , налишь въ кашрульку , и варить до шѣхъ порѣ , пока они вкипашъ , тогда снявъ съ огня кашрульку , снимаешь пѣну , и класъ ее въ чистую чашку ; а въ оныя сливки положить свѣжей смѣшаны соусную ложку , и оная варить ; продолжашъ класъ до трехъ разѣ смешану , и пѣну снимаешь , такъ какъ выше сказано , и чаще мѣшашъ ; какъ же ско-



ро въ каструлькѣ покажется сыворошка, сняшь съ огня, и положишь въ оную шу пѣну, которую снималъ, и перемѣшавъ вмѣстѣ, дашь не много простынуть и влишь оное въ мѣшечикъ, дашь время спечь сыворошкѣ, а послѣ положишь подъ гнетъ часовъ на двенадцать.

Какъ сыръ дѣлать изъ простокваши.

Взявъ горшокъ свѣжей простокваши, снявъ смешану, простоквашу размѣшавъ, нѣсколько положишь лимоннаго соку и не много взварить; по томъ ошкинушь на рѣшето, и дашь спечь сыворошкѣ; послѣ шворогъ смѣшавъ съ нѣсколькими разбишыми яйцами, и не много посолишь, выложишь въ пригошованныя мѣшечки, и положишь на сучки подъ гнетъ, по томъ можно уже будешь его употреблять; ешьялижъ не случится лимоннаго соку, то въ молодую простоквашу положишь кислаго шворогу, и съ онимъ нѣсколько поварить. Такимъ же точно образомъ можно дѣлать сливочной шворогъ.

О молокѣ.

Ничто не требуетъ большей чистоты, какъ молоко; ибо оно шотчасъ можетъ испортишься; и отъ малѣйшей нечистоты можетъ свернуться. Изъ всѣхъ упоминаемыхъ въ книгѣ сей кушаньевъ можно видѣть его пользу, и для того не нужно болѣе о семъ говорить; шеперь остается мнѣ по-
го-

говорить еще о различных сливках, которые весьма часто употребляются въ антремз.

Сливки.

Варенцы изъ сливокъ.

Взявъ сливокъ самыхъ хорошихъ и густыхъ, шопишь ихъ въ печи въ горшкѣ, и чшобѣ кидѣли довольное время до шѣхъ порѣ, какѣ красны budúшѣ; а изшопивши, слишь и простудишь, шакѣ какѣ парное молоко, и разлишь въ муравленные небольшие горшечки, въ оныя сливки класшь свѣжей смешаны, въ каждой горшечикѣ по 3 ложки, и перемѣшашъ оное хорошенъко, и оной варенцѣ покрывашъ пѣнками изшопленаго молока, для которыхъ пѣнокѣ нарочно шопишь свѣжее шопленое молоко.

Италіянскіе сливки.

Свари въ каструлькѣ молока, положи шуда не много зеленой лимонной корки, коріандру, небольшой кусочекѣ корицы, чешверть фунта сахару и не много соли, вари сливки до половины, послѣ дай простынушь; по шомѣ положи въ каструльку щепотъ муки, разболшанной съ шестью яишными желшками, лей шуда мало помалу свои сливки, помѣшивая, процѣди ихъ сквозъ сито, и перелей на то блюдо, кошорое должно подавашъ; дай имѣ разогрѣшъся въ горячей водѣ. прежде ѣжели будешь подавашъ; сверху поджарь, чшобѣ они подрумянилась.



Сливки съ чаемъ , эстрагономъ , селдереею и пеструшкою.

Влей въ кастрюльку полштофа сливокъ и буылку хорошаго молока , положи около четверши фунша сахару , вари , и дай упрѣть третей части ; по томъ естли похочешъ имѣть сливки съ чаемъ , то положи шуда , сколько надобно , чаю , чщобъ вышло изъ него пять чашекъ ; естли захочешъ сливки сдѣлать съ эстрагономъ , то возьми двѣ вѣпочки эстрагону , кошорой вари половину четверши часа въ водѣ ; а послѣ положи въ сливки , и вари сколько , сколько нужно для приданія вкусу , и по томъ скорѣ вынимай , дабы запахъ эстрагона не слишкомъ слышанъ былъ . Такимъ же образомъ поступай , какъ будешъ дѣлать сливки съ селдереею и пеструшкою ; когда сливки процѣдишь сквозь сито , то разболшай тамъ пять яишныхъ желшковъ съ щепотью муки , и вари въ теплой водѣ , а послѣ подавай .

Сливки заглазированные.

Возьми кастрюльку , въ которую положи горсть муки , лимонной зеленой корки , весьма мѣлко изкрошенной , щепотъ толченаго померанцоваго цвѣшу и кусокъ сахару , разболшай все съ осмью яйцами , изъ кошорыхъ бѣлки ошложи въ особенное блюдо , а желшки разболшай съ сливками и молокомъ , вари свои сливки на огнѣ полчаса ; и когда они будутъ густы , тогда ошсхавъ ихъ ош огня ;

огня , и взбей бѣлки ; когда они хорошо поднимутся , шо смѣшай ихъ со сливками , и влей въ шо блюдо , которое должно подавать ; сверху посыпь сахаромъ , чшобъ сливкамъ дать лучшій видъ , вари ихъ въ печи , въ кошорой бы не слишкомъ было горячо , или подъ торшною сковородою ; и когда они хорошо поднимутся и загласируютъ ся , шо подавай .

Жженныя сливки.

Возьми десяць лотовъ сахару , и обмочи его въ воду , послѣ влей двѣ ложки воды , чшобъ сахаръ могъ скорѣе разойтись , вылей все оное въ серебряную или оловянную каструльку , поставь на огонь , и дай поджариться ; но мѣшай , чшобъ не сгорѣлъ ; когда сахаръ пожелтѣетъ , шо влей полштофа сливокъ , и мѣшай хорошенько , смотри однако , чшобъ они шотчасъ закипѣли ; послѣ , когда сахаръ разойдется и сливки пожелтѣютъ , шо влей ихъ въ чашку , дабы они просыли ; по томъ возьми десяць желшковъ , и взбей ихъ хорошенько ; влей оное молоко шуда , положи не много шолченой корицы , и смѣшай все оное хорошенько вмѣстѣ , по томъ влей все оное въ серебряное блюдо и поставь въ печь , и когда сливки станутъ густѣть , тогда они и готовы ; естлижъ похочешь употреблять ихъ въ оловянномъ блюдѣ , шо прежде поставь его съ кушаньемъ на чашку съ горячею водою .

Слив.



Сливки съ мозгомъ.

Возьми восемь желшковъ яичныхъ, которые разбей съ двумя ложками муки, положивъ не много зеленого весьма мѣлко изкошеннаго лимону, не много померанцовой воды, всей сливокъ, и положи кулокъ сахару; по томъ возьми четверть фунша мозгу, которой разшопи на огнѣ, и процѣди его сквозь сито, положи въ сливки, вари ихъ на огнѣ около полчаса; по томъ вынувъ ошшуда, положи восемь взбитыхъ яичныхъ бѣлковъ, которые сперва должны ошложены бытъ на торшную сковородку, смѣшай ихъ хорошенько съ сливками и положи въ то блюдо, которое должно подавать, вари въ печи, или подъ сковородкою; когдажъ они сварятся, то возьми какое нибудь хорошенькое перо, обмочи въ горячее масло, и поведи имъ пошихоньку по сливкамъ, положи шуда немедленно мѣлкаго мигдалю разнаго цвѣща, и подавай на столъ.

Сливки съ булочками.

Возьми три булочки, которые вдѣшъ съ кофемъ, сними нижнюю корку, чтобъ можно было вынуть мякишъ, не шрогая верхнею корки, обмочи верхнія и нижнія корки въ молоко съ сахаромъ; по томъ возьми кашрульку, въ которую положи двѣ маленькія ложки муки, разболтавши съ семью яичными желтками, и бѣлки ошложи въ другое блюдо, положи въ желтки три раз:



разшерпые каштана, изкрошеннаго зеле-
наго лимона, кусекъ сахару и бушылку сли-
вокъ, вари все на огнѣ четверть часа; а
снявши съ огня, вынь изъ молока свои бу-
лочки, и дай имъ скапашъ; возьми то блю-
до, кошорое должно подавать, всей на дно
оного сливки, положи на нихъ верхнія кор-
ки; а вмѣсто мякишу, кошорой шы вынешь,
налей шуда сливокъ, и положи ихъ въ блю-
до такъ, какъ будто бы булочки, швои
были цѣлыя, полей ихъ сверьху шѣми же
сливками, слѣпи ихъ, дабы каждая булоч-
ка имѣла свой видъ, поджарь ихъ въ печи,
или на шоршней сковородкѣ около полчаса;
по томъ возьми лишныя бѣлки, кошорые
взбей, и положи шуда мѣлкаго сахару, вынь
булочки изъ печи, и покрой ихъ лишними
бѣлками, сохранивши однакожъ ихъ видъ,
посыпь сверьху мѣлкимъ сахаромъ, и по-
ставь ихъ опяшь въ печь до шѣхъ поръ,
пока онѣ будущъ хорошаго желшаго цвѣща,
и шогда уже подавай.

*Какъ дѣлать кисельную муку, а изъ оной
и кисель.*

Взяшь ржанныхъ ошрубей два четвери-
ка, или шри, простѣяшь ошруби сквозъ са-
мое рѣдкое рѣшето, полсжишь въ чистую
кадку, и налить чистою водою сверьху ош-
рубей на четверть, размѣшашъ, и дашь спо-
яшь сушки, по прошествіи кошорыхъ воду
слишь, пошпихоньку ковшемъ, или большою
лож-



ложкою до суха, и опять наливъ свѣжею водою, и перемѣшавъ, продолжайшь такъ двенадцать дней, по прошествіи которыхъ слишь воду, и еще наливъ свѣжею, и перемѣшавъ, процѣдишь сквозь самое частое сито; что въ ситѣ останется, отдашь скошнѣ, а процѣженное какъ устоится, то воду слишь и еще наливъ свѣжею водою, и дашь стоять сушки; а по прошествіи оныхъ воду очень шихо слишь, и такимъ образомъ перемѣняешь воду шесть дней; послѣ сего слишь воду, и будешь первой слой черной; шомъ слой снятъ до чиста, класть въ чистое полотенце, и выжимать какъ можно покрѣпче, класъ на чистой лопокъ, или на доски, и сушишь на солнцѣ, ежели лѣтомъ, а зимою класъ на бумагу, и сушишь на чистой печи; такимъ же точно образомъ поступать и съ нижнимъ слоемъ. Изъ сей кисельной муки дѣлаешь кисель такимъ образомъ: взявъ муки одну чайную чашку и неснятаго молока шесть чашекъ, влишь въ каштрульку и варишь, мѣшавши безпрестанно ложкою, покуда будешь готовъ

Какъ дѣлать картофельную муку.

Взявъ картофелю, снятъ съ него какъ можно тонѣе кожу, и шереть шеркою въ водѣ; по томъ взявъ нашершья яблоки, съ водою хорошенъко размѣшать и процѣдить сквозь полотенце, или сито, и дасть процѣженному устояться, послѣ слишь, и оставшуюся на

днѣ

днѣ муку перемыть, и дать опшояться, по томѣ опять слишь, и до тѣхъ порѣ мышь, пока вода чиста будешѣ; послѣ сливши воду, поставишь сушишь на солнце; а какѣ высохнешѣ, то изѣ оной муки дѣлашь кисель такимѣ образомѣ: возьмѣ четверть фунта муки, два сѣака молока мигдальнаго, десяць зеренѣ горькаго мигдалю, четверть сладкаго мигдалю и не много положишь ванили, и варишь все вмѣстѣ, пока поспѣешѣ.

Клюковной кисель изѣ сорочинскаго пшена.

Выжать изѣ клюквы сокѣ, процѣдишь сквозѣ полошнце, положишь шуда мѣлкаго сахару, и взваришь хорошенько; послѣ положишь муки, сдѣланной изѣ сорочинскаго пшена, сѣ корицею и лимонною коркою, и варишь до тѣхъ порѣ, пока будешѣ такѣ густѣ, какѣ обыкновенно варится кисель.

Кисель молошной овсяной.

Взяшь овсяной муки несѣяной, намоchiшь вѣ теплой водѣ, и поставишь также вѣ теплѣе мѣсто, дать киснуть супки, а послѣ процѣдишь сквозѣ сито, класѣ вѣ каструльку или кадку, и дать гораздо укиснуть и устояться; по томѣ взяшь со дна, положишь вѣ каструльку, налишь свѣжимѣ молокомѣ, и поставишь на вольной огонь, мѣшашѣ деревянною ложкою шихо, процѣдишь сквозѣ полошнце, и поставивѣ на большой огонь, хорошенько мѣшашѣ, и
ко-



когда кисель сварится , то выкласъ его въ формы , засудишь , и подавашъ на столѣ.

Кисель крухмальной.

Взяшь крухмалу фунтѣ , положишь въ кастрюльку , влишь шуда молока немного , разшереть хорошенько ; влишь еще сливокѣ двѣ бушылки , поставашъ на конфору , мѣшашъ пошибче , сварить кисель , класъ въ формы , засудишь , и подавашъ на столѣ.

Кисель пшенишной.

Взяшь пшенишной муки съ опрубями , намочить въ теплой водѣ , заквасить гущю , поставивъ въ теплое мѣсто , дашь киснуть сушки , послѣ выжашъ , процѣдишь , и класъ въ кастрюльку , налить свѣжимъ молокомѣ , варить такѣ , какѣ обыкновенно варится кисель ; засудишь , и подавашъ на столѣ.

Г Л А В А XIV.

О пирожномѣ.

Я не намѣренъ здѣсь описывать подробно всѣ роды пирожныхъ , но довольно того , когда кухмйстеръ будешъ знать дѣлать пирожное , въ началѣ и въ срединѣ кушанья подаваемое , какѣ постное и скоромное , такѣ равно и холодное ; чтожъ касася до шѣхъ

пи-

пирожныхъ, кошорыя обыкновенно подаются въ аншреме, шо дѣло состоитъ въ томъ, чшобъ сдѣлать тѣсто по предписанному здѣсь наставленію, и хорошенько сварить шо мясо, кошорое положишь должно въ пироги; знашь, сколько надобно времени вариться ему въ брезѣ, и больше никогда не оставляшь его въ печи, какъ на полчаса.

А другое наблюденіе, весьма также нужное для дѣлающихъ пирожное, есть шо, чшобъ знашь, когда оное въ печь сажать; и для сего, ешьли будешь печь пирожное, должно истопить печь побольше, однакожъ не слишкомъ, шо есть когда печь вымешешь, шо закрывши, подожди съ полчаса, такимъ образомъ пирожное швое не сгоритъ. Чшожъ касается до такихъ пирожныхъ, кошорыя не долго должно печь, шо смотри, чшобъ въ печи не слишкомъ было горячо, а особливо для шакого пирожнаго, кошорое жарится на листахъ, или на бумагѣ, а иначе оно очень скоро сгоритъ, и пирожное не поспѣетъ.

Тѣсто, замѣшанное для тортовъ.

На четверть фунша муки положи хорошій кусокъ масла, и сколько надобно соли, наблюдай всегда сію пропорцію, больше ли, или меньше, смотря, сколько хочешь сдѣлать тѣста; положи свою муку на чистой столѣ, сдѣлай по срединѣ яму, и положи шуда соли и масла маленькими кусочками, всей по препорціи воды; ибо



есъли ты нальешь слишкомъ, то шѣсто будешъ очень жидко, и будешъ разсыпашься; мѣси масло съ водою и понемножку съ мукою; когда мука всю воду въ себя вберешъ, то тогда мѣси шѣсто руками, и оно должно быть не слишкоиъ густо, но хорошо замѣшано; смотри, чтобъ не было въ немъ кусковъ; приготожь сіе шѣсто по крайней мѣрѣ за два часа передъ шѣмъ, какъ будешъ дѣлать изъ него пирожное, чтобъ оно могло взойти; и изъ сего - то шѣста дѣлай всякіе шорты, подаваемые въ началѣ кушанья съ простою говядиною, или съ дичью, дворными пшитами, или и рыбко; словомъ упошреби такое мясо, какое тебѣ за благо разсудитсѣя, которому сперва дай помокнуть въ горячей водѣ, послѣ повари немножко, и вынувъ положи немедленно въ свѣжую воду; по томъ возьми шортную сковородку, и положи на нее лепешку шѣста, а сверху мясо, которое ты уже сперва долженъ приготошить съ солью, перцемъ, а во всѣ пустыя мѣста вѣклади его хорошенько, прикрой мясо шпикомъ, покрой также сверху лепешкою шѣста, помочи водою, помажь яйцемъ края, и зашпирай кругомъ; послѣ взявши яйцо, взбей бѣлокъ и желшокъ, и помажь сверху перышкомъ весь шортъ; пеки свой шортъ три часа; спустя четверть часа, какъ ты посадишь его въ печь, вынь и сдѣлай по срединѣ яму, чтобъ выходилъ отшуда паръ, и немедленно опяшь посади въ печь; когдажъ

дажѣ онѣ испечется, шо снявши верьхушку, сними жирѣ, находящійся вѣ шоршѣ, и шпикѣ, и споловою ложкою вынь все шо, что еще не испеклось; по томѣ шы долженѣ имѣшь вѣ кашрулькѣ хорошій соусѣ, кошорой всей вѣ шоршѣ. Есшьли можно будетѣ шебѣ сдѣлать рагу изѣ шелячьяго пошроха и грибовѣ, шо не премини и сего сдѣлать, ибо онѣ ошѣ сего будетѣ еще лучше; тогда покрой его верьхушкою, и подавай на столѣ.

Тѣсто слоеное или эдобное изѣ кислыхъ сливокѣ.

Взять муки, сколько кому разсудится, замѣситѣ оную на кислыхъ сливкахѣ, положи яшѣ разболшанныхъ яицѣ и чухонскаго масла; есшьли на одинѣ фунтѣ муки, шо класъ четверть фунша масла и не много соли, все сіе должно хорошенько шереть довольное время, по томѣ положишь тѣсто на полчаса на пирожной доскѣ, накрывши чистымѣ полотенцемѣ; и какѣ оно взойдетѣ нѣсколько, шереть его, и послѣ дѣлать изѣ сего тѣсша сладкіе пироги, или какіе кому угодно, подобные обыкновеннымѣ слоенымѣ пирогамѣ.

Пряженецѣ съ сахаромѣ.

Положи вѣ кашрульку шри стакана воды, хорошую щепотѣ соли и кусочекѣ масла, величиною вѣ полѣяца, вари, и снявши сѣ огня, положи шуда полфунша муки, кошорую хорошенько шамѣ разболшавши, поставь опяшѣ на огонь, безпрещанно мѣшая



до шѣхъ порѣ, какѣ шѣсто сдѣлается густо; и какѣ начнешѣ приставаѣ кѣ кашрулькѣ, тогда снявши сѣ огня, переложѣ шѣсто вѣ другую кашрульку, положи шуда немедленно яйцо, и разболшай его хорошенѣко, продолжай класѣ яицы одно за другимѣ до шѣхъ порѣ, какѣ шѣсто будетѣ мягко, но не жидко; тогда возьми кашрульку, величиною шакую, какой похочешѣ сдѣлать пряженецѣ, помажѣ внутри масломѣ, положи шуда свое шѣсто, и пеки вѣ печи полтора часа; по томѣ вынь его изѣ кашрульки, надрѣжѣ по срединѣ, срѣжѣ всю верхушку, вынь внутри все шѣсто, которое еще не испеклось, возьми хорошаго горячаго масла, кошорымѣ полей вездѣ внутри, посыпѣ мѣлкимѣ сахаромѣ, послѣ опять покрой верхушкою, намажѣ повсюду масломѣ, сверѣху посыпѣ сахаромѣ, и загласировавши, подавай на столѣ.

Сахарныя вафли.

Разбей шестѣ яицѣ, положи вѣ чашку, прибавѣ кѣ оному полфунша самаго мѣлкаго сахару, столько же муки, взбей все хорошенѣко вмѣстѣ; по томѣ разшопи самаго чистаго масла четверѣ фунша, всей шуда, и збей еще вмѣстѣ; послѣ чего, сжели шѣсто будетѣ очень жидко, прибавляѣ муки по равному количеству сѣ сахаромѣ до шѣхъ порѣ, пока шѣсто будетѣ пропорціонально, и такѣ разогрѣвѣ доски, вливай его на оныя.

Какѣ

Какъ дѣлать сливошныя вафли.

На бушылку хорошихъ сливокъ должно взять полфунша муки крупичатой, сливки сперва особо взбить, чшобѣ были гораздо густы, по шомѣ всыпать муку въ оныя збитыя сливки, и еще вмѣшѣ все вѣвичкомѣ хорошенько побить, тогда уже изъ онаго раствора или шѣста можно печь вафли; и когда онѣ поспѣютъ, то сахаромъ обсыпать, и подавать.

Мигдальной пирогъ.

Взять одинѣ фуншѣ мигдалю сладкаго, четверть фунша горькаго, кожу съ нихъ снявъ, шолочѣ мѣлко съ небольшою водою; взять двадцать яицѣ свѣжихъ, выпустишь изъ нихъ желшки, и бишь больше; по шомѣ положишь шри четверши фунша шолченаго сахару въ оныя желшки, и бишь съ сахаромъ; по шомѣ взять изъ 12 яицѣ бѣлки, и бишь, покуда пѣна будетъ, а бишь все въ одну сторону; по шомѣ какъ печь гогова будетъ, то все смѣшать въ одно мѣсто, влить на блюдо и поставить въ печь, шолько шмощрѣшь, чшобѣ въ печи какъ сверьху, такъ и съ низу равенъ былъ жаръ; когда пирогъ начнетъ опадать, то вынувъ его, подавать на столѣ.

Лимонной пирогъ.

Возьми шессть лимоновъ, и сошри желтую кожу долой; но остерегайся, чшобѣ бѣлаго не шрогашъ; разрѣжь лимоны, вынь мякошь изъ корки, и по шомѣ изшолки са-



хару на каждой лимонѣ двѣ ложки, и три желтка яишныхъ; возьми шесть лимоновъ, чистыре бѣлка яишныхъ, смѣшай желшокъ съ сахаромъ хорошенъко, покуда густо станешъ, по томъ положи все вмѣстѣ, мѣшай, и взбей бѣлки, чшобѣ какъ пѣна была, и смѣшай съ прочимъ, облей формы шѣстомъ, и пеки въ формахъ. Такимъ же образомъ дѣлающъ померанцовые пироги; самыя эши пироги можно дѣлать и безъ шѣста, но прежде надобно вымазать форму и посыпать хорошенъко полученымъ сахаромъ.

Лимонное пирожное.

Взявъ самого лучшаго Кенарскаго сахару одинъ фунтъ, и изшолокши его просѣяшь; по томъ изрѣзавъ лимонной желшокъ намѣлако, и выпустивъ изъ двухъ яицъ бѣлокъ, бишь оной до пѣны; послѣднее положишь въ итогъ; когда же видна будешъ цѣлая половина бѣлка, то прибавишь изрѣзаннаго желтка, но класъ не весь; такъ же чшобѣ сахаръ былъ не весь намоченъ, дабы еще на шѣсто оспадось; все сіе изшолокши хорошенъко, прибавляй сахару по ложкѣ, чшобѣ по смѣшеніи шѣсто не было очень густо; ибо оно не взойдетъ, напослѣдокъ надѣлай изъ сего шѣста на листѣ небольшихъ кашышковъ, величиною въ орѣхъ грецкой, и разположивъ, на сковородѣ одинъ подлѣ другаго, жарь ихъ до шѣхъ поръ, пока они сверху начнушь желтѣть.

ГЛАВА XV.

Иностранныя поваренныя слова.

Антреме, кушанье, подаваемое послѣ жаркаго.
Брезѣ, кушанье, приготавливаемое въ каштруль-
 къ подѣ горячими угольями.

Загласировать, дать гораздо упрѣшь,
Положить въ гласѣ, ш. с. въ чистой буль-
 ѳонѣ.

Желе, застуженое.

Кулишъ, процѣженный сокъ, или густая жижа.

Котелетъ, ребро баранье, или шелячье.

Корбонатъ, мясо поджареное на рострѣ.

Митонировать, дать напаяться.

Маринировать, обливать, накашивать.

Маринадъ, обливка.

Накорбовать, хорошенько поджарить.

Обланжирить или *обѣлить*, ш. с. обварить
 въ кипящкѣ.

Панировать, хлѣбнымъ мякишемъ обсыпать.

Рулетъ, чиненой поросенокъ съ яицами.

Фаршъ, всякая начинка.

Нафаршировать, начинить.

Филейная часть, ш. с. задняя часть.

Шпикъ, соленое и провѣщенное свиное сало.

Нащипковать, шпикомъ ушыкать.

Шарлотъ, мѣлкой лукъ.

Шампиніоны; родъ грибовъ, которые въ Мало-
 росіи называются печерицами.



Здѣсь кончу я первую часть сей книги, до сшала единственно относящуюся; а во второй покажу наставленія, нужныя для шѣхъ Особѣ, которыя съ удовольствіемъ занимаются въ дѣланіи разныхъ вареньевъ, рашафій и ликеровъ. Въ ней во первыхъ предложено будетъ, какъ зберегать всякіе плоды свѣжими на зиму; какъ дѣлать всякіе компошы, варенья, ягодники, рашафій, сиропы, ликеры, наилучшія водки, воды, каливки, вины, мороженос и желе; напоследокъ заключу вторую часть наставленіями, какъ всякіе плоды и ягоды сушить, и какъ пользоваться въ зимнее время такими плодами, кои у насъ только лѣтомъ родятся.

Конецъ первой Части.



ms. 5785

